



ระเบียบ อห.2

คู่มือสำหรับประชาชน : การขออนุญาตและแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร

(ขอใหม่, ขอมลิตเพิ่มประเภทอาหาร, ขอย้ายสถานที่, ขอต้ออายุใบอนุญาต, ขอยกเลิกผลิตและขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงสถานที่และใบอนุญาต กรณีต้องตรวจสอบสถานที่และไม่ต้องตรวจสอบสถานที่)



ผู้ประกอบการคุณภาพ 5 ข้อ

1. ต้องเข้าใจหลักกฎหมาย
2. ต้องรู้และเข้าใจ หลักการผลิตที่ดีและเทคโนโลยี
3. ต้องประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของตนเองได้
4. ต้องดูแลผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพและปลอดภัย
5. ต้องมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

!!! เพื่อผลประโยชน์ธุรกิจของท่าน โปรดศึกษาเรียนรู้และทำความเข้าใจ...ก่อนดำเนินการ !!!

โดยไม่จำเป็นต้องผ่านนายหน้า...

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

แก้ไขครั้งที่ 5 : 5 ตุลาคม 2564

“โปรดนำคู่มือฉบับนี้มาติดต่อทุกครั้ง เพื่อแนะนำการเตรียมเอกสารได้ถูกต้องครบถ้วน”

ประวัติการแก้ไขปรับปรุง

แก้ไขครั้งที่	วันเดือนปี	รายละเอียดการแก้ไข
0	8 พ.ค. 2562	จัดทำครั้งแรก
1	30 พ.ค. 2562	แก้ไข 1.3.2 กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน, 2.1 ผักและผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตรวจประเมิน, 8. การออกแบบสายการผลิต (ไลน์การผลิต) สถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร, 34. นิยามของประเภทอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป ประเภท ผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตรวจประเมิน และภาคผนวก ตัวอย่างแบบบันทึกต่างๆ
2	27 ก.ย. 2562	แก้ไขคำนิยาม “ไม่เข้าข่ายโรงงาน” “เข้าข่ายโรงงาน”
3	11 เม.ย. 2564	แก้ไขประกาศฯ ประเภทอาหาร GMP กฎหมาย ข้อกฎหมาย และแบบฟอร์มขออนุญาต
4	1 มิ.ย. 2564	แก้ไขประกาศฯ ประเภทอาหาร ชาจากพืช
5	5 ต.ค. 2564	เพิ่มประเภทอาหาร

จะขอ อย. ผลิตอาหาร ต้องทำอย่างไร

ด้วยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ได้กำหนดรายละเอียดและขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งผู้ยื่นคำขอต้องดำเนินการ ดังนี้

- ① สถานที่ผลิตอาหาร เข้าข่ายโรงงานหรือไม่เข้าข่ายโรงงาน (โปรดอ่าน ตอนที่ 1 ข้อ 1.1 และตอนที่ 4 ข้อ 14.2)
- ② สถานที่ผลิตอาหาร ต้องได้รับอนุญาตใช้อาคารจาก อบต.หรือเทศบาล และกรณีเข้าข่ายโรงงาน ได้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารจากอุตสาหกรรมจังหวัด
- ③ ประเภทผู้ขออนุญาต จะเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล (โปรดอ่าน ตอนที่ 1 ข้อ 1.2)
- ④ ผลิตภัณฑ์อาหารที่จะขออนุญาตผลิต จัดเป็นประเภทอาหารใด/ชนิดใด/กรรมวิธีผลิตแบบใด และประเภทอาหารที่จะขออนุญาตต้องยื่นคำขอที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (โปรดอ่าน ตอนที่ 1 ข้อ 1.3, ตอนที่ 2 ข้อ 4. – ข้อ 7.)
- ⑤ ประเภทอาหารที่ขอผลิต บังคับ GMP กฎหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เท่าไร (โปรดอ่าน ตอนที่ 3 ข้อ 8. – ข้อ 13. และภาคผนวก)
- ⑥ จัดสถานที่ผลิตอาหารสอดคล้องเป็นไป GMP กฎหมาย และทดสอบตรวจประเมินสถานที่ตามแบบตรวจประเมินสถานที่ฯ ด้วยตนเองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดตามประเภทอาหารนั้น เพื่อความเตรียมพร้อม (โปรดอ่าน ตอนที่ 3 ข้อ 8. – ข้อ 13. และภาคผนวก)
- ⑦ เตรียมเอกสารหลักฐาน แล้วยื่นคำขอที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้งนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่จะดำเนินการตามขั้นตอนและระยะเวลาที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน
 - ⑦.① ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ให้ “ผ่าน” (โปรดอ่าน ตอนที่ 4 ข้อ 14. – ข้อ 16., ข้อ 19. – ข้อ 20.)
 - ⑦.② ยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เมื่อผลการตรวจสถานที่ “ผ่าน” (โปรดอ่าน ตอนที่ 5 ข้อ 17. – ข้อ 18.)
- ⑧ เมื่อได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแล้ว ยังไม่สามารถผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ต้องยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารก่อนที่จะผลิตเพื่อจำหน่าย (โปรดอ่าน คู่มือประชาชนเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหารของแต่ละประเภทอาหาร)
- ⑨ ควบคุมกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย จนกว่าจะเลิกกิจการ โดยเฉพาะ GMP กฎหมาย รวมถึง ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคจนกว่าจะเลิกใบอนุญาต (โปรดอ่านพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ความนำที่เว็บไซต์ : กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

หากมีข้อสงสัยประการใดติดต่อสอบถามหรือขอยืมคู่มือประชาชน (ต้นฉบับ) เพื่อนำไปถ่ายเอกสารได้ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม โทรศัพท์ 0 3421 3279 - 80 ต่อ 124 หรือ 230 ในวันและเวลาราชการ (ไม่มีเอกสารแจกฟรี) ผู้ประกอบการรับผิดชอบค่าถ่ายเอกสารตามที่ผู้ให้บริการเรียกเก็บ) หรือดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ทั้งนี้ “โปรดอ่าน” เป็นข้อแนะนำในเบื้องต้นเท่านั้น ผู้ประกอบการต้องศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องต่อไป ได้ที่เว็บไซต์ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารบัญ

จะขอ อย. ต้องทำอะไร

3

ตอนที่ 1 หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข ในการอนุญาต

1. หลักเกณฑ์	10
1.1 ประเภทสถานที่ผลิตอาหาร	10
1.1.1 สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน	10
1.1.2 สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	10
1.1.3 อาหาร หมายถึง	10
1.1.4 ผลิต หมายถึง	10
1.1.5 จำหน่าย หมายถึง	10
1.2 ประเภทผู้ขออนุญาต	10
1.2.1 บุคคลธรรมดา	10
1.2.2 นิติบุคคล	10
1.3 ประเภทอาหาร และหน่วยงานที่อนุญาต	11
1.3.1 กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลง สูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, วัตถุเจือปนอาหาร, ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร, เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร, เมล็ดถั่วเหลือง, น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง, โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง	11
1.3.2 กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่ กาแฟ, เกลือบริโภค, ข้าวเติมวิตามิน, ไข่เยี่ยวม้า, ครีม, ซ็อกโกแลต, ชา, ชาสมุนไพร, ซอสบางชนิด, น้ำแข็ง, น้ำปลา, น้ำผึ้ง, น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำมันเนย, น้ำมันและไขมัน, น้ำแร่ธรรมชาติ, น้ำส้มสายชู, ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง, เนย, เนยแข็ง, เนยเทียม, เนยใสหรือกึ่ง, อาหารกึ่งสำเร็จรูป, น้ำเกลือปรุงรสอาหาร, แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, เครื่องดื่มเกลือแร่, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่, น้ำมันปลา	12
1.3.3 กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่ ขนมปัง, ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, แป้งข้าวกล้อง, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, วัตถุแต่งกลิ่นรส, วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, หมากฝรั่งและลูกอม, อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, อาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม (ที่เป็นอาหารทั่วไป)	15
1.3.4 กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป ได้แก่ อาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ	15
อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก เช่น พืชและผลิตภัณฑ์, ผักหรือผลไม้สดบางชนิด, ข้าวสารบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย, สัตว์และผลิตภัณฑ์, สารสกัด/สารสังเคราะห์ จากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ, สารอาหาร, แป้งและผลิตภัณฑ์, เครื่องปรุงรส, ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค, น้ำตาล, เครื่องเทศ เป็นต้น	
2. วิธีการขออนุญาตผลิตอาหารและแก้ไขเปลี่ยนแปลง	20
(1) ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ใหม่)	21

(2) ขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารเพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร	21
(3) ขออนุญาตโฆษณาอาหาร	21
3. เงื่อนไขการอนุญาต	21
ตอนที่ 2 หน่วยงานที่อนุญาตและสถานที่ติดต่อ แผนผังขั้นตอนการบริการและระยะเวลาแล้วเสร็จ	
4. หน่วยงานที่อนุญาตและสถานที่ติดต่อ และ กรณีไหนบ้างที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต	24
5. แผนผังขั้นตอนการยื่นขออนุญาต	25
- แผนภูมิแสดงขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร	25
- ขั้นตอนที่ 1 แผนภูมิแสดงขั้นตอนขอตรวจประเมินฯ	26
- ขั้นตอนที่ 2 ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารฯ	26
- ขั้นตอนที่ 3 แผนภูมิแสดงขั้นตอนขอรับเลขสารบบอาหาร	27
6. ประเภทคำขอตาม พ.ร.บ.อาหาร และระยะเวลาแล้วเสร็จ (วันทำการ)	28
7. อัตราค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียม	32

ตอนที่ 3 จัดสถานที่อย่างไรให้ตรวจผ่าน

8. การออกแบบสายการผลิต (ไลน์ผลิต) สถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร	35
9. ข้อกำหนดพื้นฐานสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement)	40
- ข้อกำหนดทั่วไปสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) เรื่อง ขอตังโรงงานผลิตอาหาร	40
- ตัวอย่าง แบบสอบถามเกี่ยวกับสุขภาพของบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องการผลิตที่จะเข้าไปในพื้นที่ผลิตอาหาร	42
- ตัวอย่าง ป้ายข้อปฏิบัติตัวด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน	44
10. GMP 420 อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	45
11. GMP 386 ผักหรือผลไม้สดบางชนิด อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ 386) พ.ศ. 2560 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก (โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	45
12. GMP เกือบบริโภค (วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาเกือบบริโภค) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ -) พ.ศ. 2554 เรื่อง เกือบบริโภค (โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	45
13. GMP อาหารฉายรังสี อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉายรังสี ฉบับปี พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553) (โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	45

ตอนที่ 4 เอกสารหลักฐานยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร / การเขียนหรือพิมพ์แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร / แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมอุปกรณ์ฯ

14. เอกสารหลักฐานการขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	47
14.1 แบบแปลนแผนผัง คืออะไร จะวาดอย่างไร	47
14.1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่บริเวณใกล้เคียง	47

14.1.2	แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต	47
14.1.3	แบบแปลนแผนผังแสดงรายละเอียด	47
	ก. รูปด้านหน้า ด้านข้างและรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิต	47
	ข. แบบแปลนพื้นอาคารผลิตและเก็บอาหาร	47
	ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต	48
	ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วม	48
	จ. รายละเอียดต่างๆ	48
	ฉ. บันทึก/รายงานที่ต้องทำตามที่ จีเอ็มพี กฎหมายกำหนด	49
14.1.4	มาตราส่วน	49
14.2	การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีการคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ	50
	(โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	
15.	แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	
	- แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	51
	- คำอธิบาย การกรอกหรือพิมพ์ แบบ นฐ-อ.020	57
	- ตัวอย่าง หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)	60
	- ตัวอย่าง หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้ดำเนินการไม่ติดต่อด้วยตนเอง)	61
16.	แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร	62
	รวมทั้งจำนวนคนงาน สูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตอาหาร แผนที่แสดงที่ตั้ง แผนผังสิ่งปลูกสร้าง	
	แบบแปลนอาคารสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	
	- ตัวอย่าง แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งสถานที่และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง	87
	- ตัวอย่าง แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน	88
	- ตัวอย่าง แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า	89
	- ตัวอย่าง แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง	90
	- ตัวอย่าง แบบรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร	91
	- ตัวอย่าง แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหารและการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้	92
	- ตัวอย่าง แบบแปลนพื้นอาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	93
	- ตัวอย่าง แบบแปลนพื้นอาคารผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิดและพืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน	95
◆	ตัวอย่างสถานที่ผลิตอาหารที่ดัดแปลงจากที่พักอาศัย	
16.1	ตัวอย่างที่ 1 สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย	97
16.2	ตัวอย่างที่ 2 สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย	99
16.3	ตัวอย่างที่ 3 สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวน์เฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย	101
16.4	ตัวอย่างที่ 4 สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย	104

ตอนที่ 5 การเขียนหรือพิมพ์แบบ อ.1 / แบบ สบ.1

17.	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)	
	- แบบ อ.1 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร	110
	- คำอธิบาย การเขียนหรือพิมพ์ แบบ อ.1	111
	- ตัวอย่าง การเขียนหรือพิมพ์ แบบ อ.1	112
18.	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1)	
	- แบบ สบ.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน	113

- คำอธิบาย การเขียนหรือพิมพ์ แบบ สป.1	115
- ตัวอย่าง การเขียนหรือพิมพ์ แบบ สป.1	117

ตอนที่ 6 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็ง และหน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหาร

19. น้ำ / ไอน้ำ / น้ำแข็ง ต้องตรวจวิเคราะห์อะไร	120
20. หน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหาร	
20.1 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานราชการที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร	122
20.2 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมและพันธุวิศวกรรม (พืช GMOs)	123
20.3 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานเอกชนที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์ชนิด ปริมาณสารอาหารเพื่อแสดงฉลากโภชนาการ	124
20.4 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานที่ให้บริการผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับดำเนินงานด้านการศึกษาการกระจายความร้อนในหม้อนึ่งฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution test) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (Heat Penetration test) และกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled process) รวมถึงกระบวนการผลิตสำรอง (Alternative process)	1258

ตอนที่ 7 การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง กรณีต้องตรวจสอบสถานที่

21. การขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหารในสถานที่ผลิตอาหาร	127
- ตัวอย่าง คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (เพิ่มประเภทอาหาร)	128
- ตัวอย่าง แบบแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (เพิ่มประเภทอาหาร)	129
22. การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร	130
- ตัวอย่าง คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร	133
- ตัวอย่าง แบบแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ย้ายสถานที่)	134
23. การเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร	135
- ตัวอย่าง คำขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร	135
24. การขอย้าย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักรและขยาย ต่อเติม แก้ไข สถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร	135
- ตัวอย่าง คำขอย้าย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักรและขยาย ต่อเติม แก้ไข สถานที่ผลิตอาหาร และสถานที่เก็บอาหาร	136

ตอนที่ 8 การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง กรณีไม่ต้องตรวจสอบสถานที่

25. การขอเปลี่ยนแปลง กรณีไม่ต้องตรวจสอบสถานที่	138
25.1 แก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร	139
- ตัวอย่าง คำขอแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร	
25.2 แก้ไขที่อยู่ของสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร	139
- ตัวอย่าง คำขอแก้ไขที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหาร	
25.3 เปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุล ของผู้รับอนุญาต (กรณีบุคคลธรรมดา) หรือเปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุลของผู้ดำเนินกิจการ (กรณีนิติบุคคล)	140

- ตัวอย่าง คำขอแก้ไขชื่อตัว-ชื่อสกุลของผู้ดำเนินการ	
25.4 เปลี่ยน หรือ เพิ่ม หรือ ลด ผู้ดำเนินการ (กรณีนิติบุคคล)	140
- ตัวอย่าง คำขอเพิ่มผู้ดำเนินการ	
- ตัวอย่าง คำขอเปลี่ยนผู้ดำเนินการ	
- ตัวอย่าง คำขอลดผู้ดำเนินการ	
25.5 ยกเลิก หรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร และยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (ที่มีมากกว่า 1 แห่ง)	141
- ตัวอย่าง คำขอยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร	
- ตัวอย่าง คำขอยกเลิกผลิตอาหาร (ระบุประเภทอาหารที่ยกเลิก ไม่ได้ยกเลิกทั้งหมด)	
- ตัวอย่าง คำขอแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร โดยขอจัดกลุ่มอาหารใหม่	
25.6 การเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเป็นบริษัทมหาชน หรือ แปรสภาพนิติบุคคล หรือ ควบรวมกิจการของนิติบุคคล	143
- ตัวอย่าง คำขอเปลี่ยนสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเนื่องจากแปรสภาพเป็นบริษัทจำกัดมหาชน	
- ตัวอย่าง คำขอเปลี่ยนสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเนื่องจากแปรสภาพเป็นบริษัทจำกัด	
- ตัวอย่าง คำขอเปลี่ยนสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเนื่องจากควบรวมกิจการ	
25.7 การขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.9) และขอสำเนาเอกสาร	147
- ตัวอย่าง การกรอกคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร	148
- ตัวอย่าง การกรอกคำขอสำเนาเอกสาร	149

ตอนที่ 9 การต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

26. การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร	151
- ตัวอย่าง การกรอกคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร	153
27. การดำเนินการกรณีใบอนุญาตผลิตอาหารขาดต่ออายุ	155

ภาคผนวก

1. หลักเกณฑ์การพิจารณาแบบแปลนแผนผัง เครื่องมือ เครื่องจักร กรรมวิธีการผลิตและรายละเอียดการผลิตของสถานที่ผลิตอาหาร (ฉบับร่าง)	157
2. คู่มือการตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ	169
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร	184
4. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	207
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	235
-บันทึกการตรวจสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด / ตส.13(60)	244
6. ตัวอย่าง แบบบันทึกต่างๆ (ผู้ประกอบการต้องแก้ไขปรับปรุงให้เหมาะสมกับสถานที่ผลิตอาหาร)	253

ตอนที่ 1

หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขในการอนุญาต

คู่มือสำหรับประชาชน : การขออนุญาตและแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร

(ขอใหม่, ขอผลิตเพิ่มประเภทอาหาร, ขอย้ายสถานที่, ขอต่อย้ายใบอนุญาต, ขอยกเลิกผลิตและขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงสถานที่และใบอนุญาต กรณีต้องตรวจสอบสถานที่และไม่ต้องตรวจสอบสถานที่)

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม กระทรวงสาธารณสุข

ตอนที่ 1 หลักเกณฑ์ (สถานที่ผลิตอาหาร ประเภทผู้ขออนุญาต ประเภทอาหารและหน่วยงานที่อนุญาต)

1.

หลักเกณฑ์

1.1 สถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1.1.1 สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน หมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 แก้ไขฯ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือเทียบเท่าไม่ถึง 50 แรงม้าขึ้นไป หรือคนงานเฉพาะที่ผลิตอาหารไม่ถึง 50 คน ขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

1.1.2 สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานผลิตอาหาร หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือเทียบเท่าตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป หรือคนงานที่ผลิตอาหารตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

อาหาร หมายความว่า

ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต

- (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ **แต่ไม่รวมถึง** ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี
- (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ผลิต

ทำ ผสม ปรุงแต่ง

แบ่งบรรจุ ได้แก่

- นำอาหารของผู้ผลิตรายอื่นมาแล้วแบ่งบรรจุจำหน่าย หรือ
- นำเข้าอาหารจากต่างประเทศแล้วแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย

สถานที่ขออนุญาตตามที่ตั้ง (ทะเบียนบ้าน) ของสถานที่ผลิตอาหาร

นำเข้า

นำอาหารเข้ามาเพื่อจำหน่ายตามสภาพบรรจุภัณฑ์ของอาหารนั้น ๆ โดยไม่มีเปลี่ยนแปลงภาชนะ และหรือขนาดบรรจุ

สถานที่ขออนุญาตตามที่ตั้ง (ทะเบียนบ้าน) ของสถานที่นำเข้า (สำนักงาน)

จำหน่าย

ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในทางการค้าหรือมีการมิใช่เพื่อจำหน่ายด้วย

1.2 ประเภทผู้ขออนุญาต คือ

1.2.1 บุคคลธรรมดา หมายถึง บุคคลธรรมดาคนเดียว บุคคลธรรมดาหลายคนรวมกันเป็นห้างหุ้นส่วนสามัญหรือคณะบุคคลที่มีนิติบุคคล เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน เป็นต้น

1.2.2 นิติบุคคล หมายถึง บริษัทจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัดมหาชน ห้างหุ้นส่วนสามัญ-นิติบุคคล มูลนิธิ สมาคม กลุ่มเกษตรกรและสหกรณ์ที่จดทะเบียนตามพระราชบัญญัติสหกรณ์

กรณีส่วนราชการ ใช้สำเนาข้อกฎหมายที่รับรองว่าผู้ขออนุญาตมีฐานะนิติบุคคล เช่น พระราชบัญญัติ เป็นต้น หรือหน่วยงานราชการที่ขออนุญาตเป็นหน่วยงานสังกัดส่วนราชการที่เป็นนิติบุคคล ใช้สำเนาข้อกฎหมายที่รับรองว่าเป็นหน่วยงานสังกัดส่วนราชการนิติบุคคลนั้น โดยให้ส่วนราชการนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต ส่วนหน่วยงานที่ไม่ใช่นิติบุคคลให้เป็นชื่อสถานที่ผลิตอาหาร และคำสั่งส่วนราชการนิติบุคคลที่มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการพร้อมสำเนาบัตรผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ หรือสำเนาคำสั่งส่วนราชการนิติบุคคลแต่งตั้งหัวหน้าส่วนราชการหรือหน่วยงานที่ขออนุญาต หรือหนังสือราชการของส่วนราชการนิติบุคคล เรียงนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครปฐม แจ้งความประสงค์ขออนุญาตผลิตอาหารและมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ในสังกัดเป็นผู้ดำเนินการหรือจะแต่งตั้งตนเองเป็นผู้ดำเนินการก็ได้

1.3 ประเภทอาหารและหน่วยงานที่อนุญาต ดังต่อไปนี้

1.3.1 กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 1. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547, (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559, เลขที่ 389 พ.ศ. 2561, (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563, (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563	นครปฐม	อย. สธ./ นครปฐม	นครปฐม	อย. สธ./ นครปฐม
★กรณีผลิตและเลขสารบอาหารผลิตภัณฑ์/นครปฐมเฉพาะวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับเลขสารบอาหารแล้วที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ					
☐ 2. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือ ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(ฉบับที่ 409) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 3. เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิต อาหาร	(ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 4. เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์ อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจาก เมล็ดถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564	นครปฐม	อย.สธ.	นครปฐม	อย.สธ.
☐ 5. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของถั่วเหลืองหรือถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564	นครปฐม	อย.สธ.	นครปฐม	อย.สธ.
☐ 6. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ	(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564	นครปฐม	อย.สธ.	นครปฐม	อย.สธ.
☐ 7. นมดัดแปลงสำหรับทารกและ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ. 2537), (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2552, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 8. อาหารทารกและอาหาร สูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (พ.ศ. 2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ. 2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ. 2547, (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 9. อาหารเสริมสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ. 2537), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนัก	ฉบับที่ 121 (พ.ศ. 2532), ฉบับที่ - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2554), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.

1.3.2 กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 1. นมโค	(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556, (ฉบับที่ 406) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 2. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556, (ฉบับที่ 407) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 3. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556, (ฉบับที่ 408) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 4. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556	นครปฐม	อย. สธ.	นครปฐม	อย. สธ.
☐ 5. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556	นครปฐม	อย.สธ./ นครปฐม	นครปฐม	อย.สธ./ นครปฐม
★ กรณีผลิตและเลขสารบอาหารผลิตภัณฑ์/นครปฐมเฉพาะหน่วยไม่บรรจุปีที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ให้มีค่าไม่เกิน 4.6					
☐ 7. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (พ.ศ. 2524), (ฉบับที่ 135) พ.ศ. 2534, (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 256) พ.ศ. 2545, (ฉบับที่ 284) พ.ศ. 2547, (ฉบับที่ -) พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2553), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 8. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556, (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 9. น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527), (ฉบับที่ 137) พ.ศ. 2534, (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545, (ฉบับที่ 285) พ.ศ. 2547, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 10. เกลือบริโภค	ฉบับปี - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2554)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 11. ซ็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527), ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2554), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 12. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ. 2536)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 13. เกลือบริโภค	ฉบับปี - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2554)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 14. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543, ฉบับที่ -- พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2554), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 15. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546, ฉบับที่ - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2554), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 16. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546, ฉบับที่ - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2554), (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 17. นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 198) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 18. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 19. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
ซอสบางชนิด หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งหมายถึงเป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเนื้อเดียวกัน แยกออกเป็น 5 ชนิด ดังต่อไปนี้ (1) ซอสพริก (2) ซอสมะเขือเทศ (3) ซอสมะละกอ (4) ซอสเผงหรือซอสเผงผสมสี (5) ซอสผสม (ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมที่สำคัญของซอส 5 ชนิดผสมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป)					
☐ 20. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการ	ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (ลงวันที่	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
ย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	6 พฤษภาคม พ.ศ. 2553), ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2553), (ฉบับที่ 404) พ.ศ. 2562				

☐ 21. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543, ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 27 กันยายน พ.ศ.2553), (ฉบับที่ 403) พ.ศ. 2562	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 22. น้ำเกลือปรุงอาหาร	ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2553)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 23. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 24. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 25. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 26. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และ ผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 27. ครีม	(ฉบับที่ 206) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563, (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 28. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 29. เนยใสหรือกี้ (GHEE)	(ฉบับที่ 226) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 30. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 31. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 32. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ 211) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 33. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 34. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 35. ชาจากพืช	(ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 36. รอยัลเยลลี่และ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ 212) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 241) พ.ศ. 2544	นครปฐม	อย.สธ./ นครปฐม	นครปฐม	อย.สธ./ นครปฐม
★กรณีผลิตและเลขสารบอาหารของผลิตภัณฑ์/นครปฐมเฉพาะรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ที่ได้รับเลขสารบอาหารแล้วที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ และเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ส่งมอบฉลากอาหาร ต้องยื่นคำขอ แบบ สป.3					
☐ 37. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 309) พ.ศ. 2550, (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562, (ฉบับที่ 411) พ.ศ. 2562	นครปฐม	อย.สธ. นครปฐม	นครปฐม	อย.สธ./ นครปฐม
★กรณีผลิตและเลขสารบอาหารของผลิตภัณฑ์/นครปฐมเฉพาะผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้รับเลขสารบอาหารแล้วที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ และเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ส่งมอบฉลากอาหาร ต้องยื่นคำขอ แบบ สป.3 หรือ แบบ สป.5 แล้วแต่กรณี					
☐ 38. น้ำมันปลา	(ฉบับที่ 422) พ.ศ. 2564	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม

1.3.3 กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 1. แป้งข้าวกล้อง	ฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2533)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 2. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 (พ.ศ. 2529)	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 3. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ. 2543	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 4. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 5. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ. 2544	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
ขนมปัง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแลอบ ซึ่งอาจจะผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เปนตน ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเปื้อนเนื้อเดียวกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้					
☐ 6. หมากฝรั่ง และลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ. 2544	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 7. อาหารพร้อมปรุง และ ☐ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2544	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
☐ 8. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ. 2544	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ หมายถึง ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกัน					
☐ 9. อาหารที่มีวัตถุประสงคพิเศษ	(ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556	นครปฐม	อย.สธ.	นครปฐม	อย.สธ.
(เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ส่งมอบฉลากอาหาร ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหาร (แบบ สป.3))					
☐ 10. อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
เฉพาะอาหารทั่วไป ได้แก่ พืชและผลิตภัณฑ์ ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นๆ ที่มีถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นส่วนประกอบให้ถือปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของประเภทอาหารนั้นๆ					

★ กรณีกลุ่ม 1, กลุ่ม 2 และกลุ่ม 3 ประเภทอาหารที่เข้าข่ายเงื่อนไขของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดที่ปรับกรด จะต้องมีความ “(ชนิดที่ปรับกรด)” หรือ “(ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)” ต่อท้ายประเภทอาหารนั้น เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่ปรับกรด) เป็นต้น หรือข้อความที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน

1.3.4 กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป

(คำว่า “ที่ผ่านการตรวจประเมิน” หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารผ่านอาหารตรวจประเมิน จีเอ็มพี กฎหมาย)

ประเภทอาหาร	ประกาศฯ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
☐ 1. อาหารทั่วไป ประเภท	-	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
○ 1.1 สัตว์และผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการตรวจประเมิน	(1) เนื้อสัตว์สดที่มีการตัดแต่งพร้อมนำไปประกอบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ หั่น บด สับ แล่, กุ้งปอกเปลือกเด็ดหัว, ปลาหมึกหั่นเป็นชิ้น (2) เนื้อสัตว์แห้ง (รมควัน ตากแดด) เช่น ปลาแดดเดียวดิบ ปลาแห้ง กุ้งแห้ง (3) เนื้อสัตว์หมักดอง เช่น ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาเค็ม ปลาส้ม ปลาดิบ ปลาแดก กะปิ (4) เนื้อสัตว์ให้ความร้อนเบื้องต้น เช่น ปลาทูนึ่ง กุ้งต้ม (5) ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไข่หมู หนูลาม ไข่สด ไข่เค็มดิบ รังนกแห้ง เลือดหมูหลอด ไข่เทียม เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์				
○ 1.2 พืชและ ผลิตภัณฑ์ที่ผ่าน การตรวจประเมิน	(1) พืชผักสดที่ตัดแต่งเป็นชิ้นพร้อมนำไปประกอบอาหารหรือบริโภค (2) ผลไม้สดที่มีการตัดแต่งพร้อมบริโภค (3) พืชผัก ผลไม้จากการทำแห้ง (4) ธัญพืชและข้าวชนิดต่างๆ เช่น งาขาว งาดำ ถั่วและนัต ข้าวสาร ข้าวโพด (5) พืชผักผลไม้หมักดอง เช่น ผักกาดดองเปรี้ยว หัวไชโป๊ (6) ผลิตภัณฑ์จากพืชและผลไม้ เช่น กะทิ ฟองเต้าหู้ เต้าซี่ พืชผักผลไม้ 100% ชนิดผง ★ พืชและผลิตภัณฑ์ในข้อนี้ ต้องไม่ใช่ผักและผลไม้สดบางชนิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 389 พ.ศ. 2560				
○ 1.3 ข้าวบรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย ที่ผ่านการตรวจประเมิน	ข้าวสารเจ้าและข้าวสารเหนียวทุกชนิด (จัดเป็นอาหารทั่วไป ประเภท พืชและผลิตภัณฑ์ แต่จัดแยกประเภทเพิ่มขึ้น เพื่อกำกับดูแลโดยเฉพาะและสอดคล้องกับประเภทอาหารในระบบ e-submission ของ อย.)				
○ 1.4 แป้งและ ผลิตภัณฑ์ที่ผ่าน การตรวจประเมิน	(1) แป้งชนิดต่างๆ เช่น แป้งสาลี แป้งข้าวโพด, แป้งประกอบอาหาร (ที่เติมส่วนผสมประกอบอื่นๆ เช่น ไข่ นม ฯลฯ) (2) ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี ขนมหังป่น (Brean crumbs) วุ้นเส้น เส้นอุด้ง ขนมหุ้น เกี๊ยมอี แป้งโรตตี Wheat gluten ผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก Wheat gluten เช่น เนื้อเทียม เป็นต้น แผ่นแป้งสำหรับทำโรตตีหรือพิซซ่าดิบ ยกเว้น Wheat gluten ที่มีลักษณะเป็นผง จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)				
○ 1.5 ผลิตภัณฑ์สำหรับ ทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค ที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนม Full-Cream for Soup Base ผงทำมูสส์ ผงสำหรับทำคัสตาร์ด ผลิตภัณฑ์ทำขนมต่างๆ หรือทำไอศกรีม ผลิตภัณฑ์สอด้ไส้ขนมที่ยังไม่พร้อมบริโภค				
○ 1.6 เครื่องปรุงรส ที่ผ่านการตรวจประเมิน	เครื่องปรุงรส (Seasoning)หรือ เครื่องปรุงรสข้าว Lactose Garlic salt (โดยปริมาณ ผงชูรสรวมไม่เกิน 10% ตามประกาศว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ถ้าเกิน 10%				

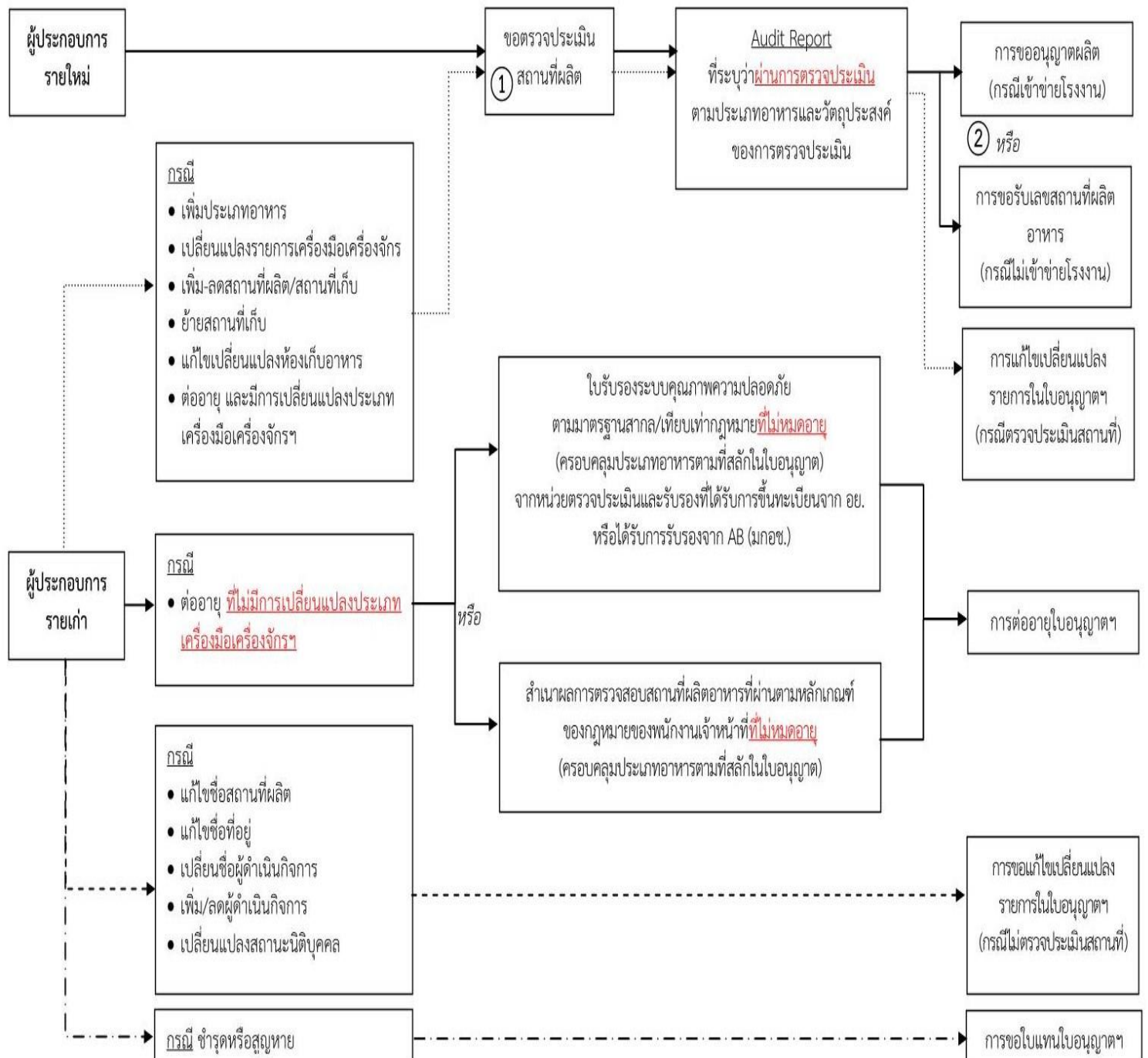
ประเภทอาหาร	ประกาศฯ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
		จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร) เครื่องแกงต่างๆ ที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อน(ปรุงให้สุก), พริกน้ำปลา (พริก+น้ำปลา+มะนาว), พริกน้ำส้ม (พริก+ น้ำส้มสายชู), พริกเกลือ (เกลือ+น้ำตาล+พริก หรือ พริก+เกลือ), ผงบ๊วยจิ้มฝรั่ง ไตปลาน้ำหนึ่งซีอิ๊ว น้ำยา บูด น้ำมันหอมเจียว ผงบ๊วย 100% มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส			
○ 1.7 น้ำตาล ที่ผ่านการตรวจประเมิน		น้ำตาลทุกชนิด เช่น น้ำตาลแลคโตส แบะแซ D-Xylose ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ น้ำตาลก้อน น้ำตาลอ้อยก้อน (น้ำตาลสดที่ผ่านการเคี้ยวแล้วใส่พิมพ์เป็นก้อน) น้ำเชื่อม (ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส)			
○ 1.8 เครื่องเทศ ที่ผ่านการตรวจประเมิน		เครื่องเทศ เครื่องเทศอบแห้ง ผงมัสตาร์ด มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น ผักชีแห้ง ต้นหอมแห้ง			
☐ 2. อาหารทั่วไป ประเภท	เลขที่ 386 พ.ศ. 2560	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม
2.1 ผักและผลไม้สด บางชนิด ที่ผ่าน การตรวจประเมิน	1. <u>ผลไม้สด</u> ได้แก่ (1) กล้วย (banana) <i>Musa spp.</i> / (2) เกาลัด (chestnuts) <i>Castanea spp.</i> / (3) แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya) <i>Hylocereus spp.</i> ; <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>Hylocereus polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>Hylocereus ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose / (4) แตงเทศ ได้แก่ แคนตาลูป (cantaloupe) และ เมล่อน (melon) <i>Cucumis melo</i> L. / (5) เงาะ (rambutan) <i>Nephelium lappaceum</i> L. / (6) ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple) <i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia javanica</i> L./ (7) แตงโม (watermelon) <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocynthis citrullus</i> (L.) Kuntze / (8) ทับทิม (pomegranate) <i>Punica granatum</i> L. / (9) ฝรั่ง (guava) <i>Psidium guajava</i> L. / (10) พุทรา (jujube, Indian) <i>Ziziphus mauritiana</i> L.; Syn. <i>Ziziphus jujuba</i> Mill. / (11) มะม่วง (mango) <i>Mangifera indica</i> L. / (12) มะละกอ (papaya) <i>Carica papaya</i> L. / (13) ละมุด (sapodilla) <i>Manilkara zapota</i> L.; Syn. <i>Manilkara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L. / (14) ลำไย (longan) <i>Dimocarpus longan</i> Lour.; Syn. <i>Nephelium longana</i> Cambess.; <i>Euphoria longana</i> Lam. / (15) สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries) <i>Fragaria x ananassa</i> (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier / (16) ส้มเปลือกอ่อน (mandarins) <i>Citrus reticulata</i> Blanco และลูกผสม รวมทั้ง				
<u>คำอธิบาย</u> “ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือ ผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบ จากผู้อื่น หรือการคัด และ บรรจุผักหรือผลไม้สดที่ ไม่มีการรับวัตถุดิบจาก ผู้อื่นแต่มีอาคารหรือ โรงเรือนสำหรับการคัด และบรรจุ					
“การคัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผัก หรือผลไม้สดหลังการ เก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ ชนิดต่างๆ เพื่อการ จำหน่าย ทั้งนี้ อาจมี การทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของ ผักหรือผลไม้สดด้วย					

ประเภทอาหาร	ประกาศฯ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์
			ผลิต	นำเข้า	
หรือไม่ได้					
“ผักหรือผลไม้สด- บางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชี หมายเลข 1 แนบท้าย ประกาศกระทรวง สาธารณสุข เลขที่ 389 พ.ศ. 2560	<i>Citrus nobilis</i> Lour.; <i>Citrus deliciosa</i> Ten.; <i>Citrus tangarina</i> Hort.; <i>Citrus mitis</i> Blanco Syn. <i>Citrus madurensis</i> Lour.; <i>Citrus unshiu</i> Marcow / (17) ส้มเปลือกไม่ลอก (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง <i>Citrus sinensis</i> Osbeck, <i>Citrus aurantium</i> L. รวมทั้งลูกผสมและชนิด <i>Citrus myrtifolia</i> Raf.; <i>Citrus salicifolia</i> Raf. / (18) สาหล้า (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear) <i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai; <i>Pyrus lindleyi</i> Rehder; <i>Pyrus nivalis</i> Jacq. / (19) องุ่น (grapes) <i>Vitis vinifera</i> L. / (20) แอปเปิล (apple) <i>Malus domestica</i> Borkh.				
	2. ผักสด ได้แก่				
	(1) กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน (onion, Chinese) <i>Allium sativum</i> L. and <i>Allium chinense</i> G. Don; Syn. <i>Allium bakeri</i> Regel /				
	(2) กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli) <i>Brassica oleracea</i> var. botrytis L. /				
	(3) กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีโยน <i>Brassica oleracea</i> var. capitata L. /				
	(4) กุยช่าย (chives, Chinese) <i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng. /				
	(5) ข่า (galangal) <i>Languas galanga</i> (L.) Stunz; Syn. <i>Alpinia galanga</i> Sw.; <i>Languas officinarum</i> (Hance) Farwelll; Syn. <i>Alpinia officinarum</i> Hance <i>Kaempferia galanga</i> L. /				
	(6) คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale) <i>Brassica oleracea</i> var. alboglabra (L.H. Bailey) Musil /				
	(7) แครอท (carrot) <i>Daucus carota</i> L. /				
	(8) ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion) <i>Allium cepa</i> L., White Portugal and <i>Allium fistulosum</i> L. /				
	(9) ถั่วงอก (bean sprout) <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek /				
	(10) ใบตำลึง (ivy gourd) <i>Cocceinia grandis</i> (L.) Voigt /				
	(11) แตงกวา แตงร้าน (cucumber) <i>Cucumis sativus</i> L. /				
	(12) ถั้วฝักยาว (yard-long bean) <i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc. /				
	(13) ถั้วลันเตา (garden pea) <i>Pisum sativum</i> var. <i>sativum</i> /				
	(14) บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอกอิตาเลียน (broccoli, sprouting) แขนง <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck /				
	(15) กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil) <i>Ocimum basilicum</i> L.; <i>Ocimum x africanum</i> Lour.; <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum x citrodorum</i> Vis.;				

ประเภทอาหาร	ประกาศฯ ฉบับที่	ตรวจ สถานที่ ผลิต/เก็บ	ใบอนุญาตสถานที่		เลขสารบบ- อาหารของ ผลิตภัณฑ์		
			ผลิต	นำเข้า			
	<i>Ocimum minimum</i> L.; <i>Ocimum americanum</i> L.; <i>Ocimum gratissimum</i> L.; <i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / (16) ใบขี้เหล็ก (pennywort) <i>Centella asiatica</i> (L.) Urb. / (17) ผักปวยเล้ง (spinach) <i>Spinacia oleracea</i> L. / (18) ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage) <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>pekinensis</i> (Lour.) Kitam. Syn. <i>Brassica pekinensis</i> (Lour.) Rupr., <i>Brassica rapa</i> var. <i>pekinensis</i> (Lour) Olsson / (19) ผักโขม (amaranth) <i>Amaranthus</i> spp. / (20) ผักบุ้ง (kangkung/water spinach) <i>Ipomoea aquatica</i> Forssk. / (21) พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม <i>Capsicum annuum</i> L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน / (22) พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell) รวมทั้งพราปิกา (prapika) <i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i> (Willd.) Sendt. and <i>Capsicum annuum</i> var. <i>longum</i> (DC.) Sendt. / (23) ฟักทอง (pumpkins) <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne; <i>Cucurbita argyrosperma</i> C. Huber; <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne; <i>Cucurbita pepo</i> L. and <i>Cucurbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i> / (24) มะเขือเทศ (tomato) <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. Syn. <i>Solanum lycopersicum</i> L. / (25) มะเขือเปราะ (Thai eggplant) <i>Solanum undatum</i> Lam. / (26) มันฝรั่ง (potato) <i>Solanum tuberosum</i> L. / (27) หอมแดง (shallot) <i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G.Don. / (28) เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนชิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น เช่น <i>Agaricus</i> spp. พันธุ์ที่เพาะปลูก; <i>Agrocybe aegerita</i>; <i>Hypsizygus tessellates</i> (Bull.) Singer; <i>Auricularia auricular-judea</i> (Bull.) Quél.; <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst., and other <i>Ganoderma</i> spp.; <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler; <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer; <i>Tremella fuciformis</i> Berk.; <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.; <i>Termitomyces</i> sp. เป็นต้น						
หมายเหตุ ชื่อวิทยาศาสตร์ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช							
☐ 3. อาหารทั่วไป ประเภท	-	นครปฐม	นครปฐม	นครปฐม	-		
☐ 3.1 สารสกัด / สารสังเคราะห์ ☐ 3.2 สารอาหาร ☐ 3.3 อื่นๆ	เฉพาะสถานที่ที่เข้าข่ายโรงงาน (ที่ต้องขอผลิต) สถานที่ผลิตอาหารปฏิบัติตาม กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 เรื่อง ขอต้งโรงงานผลิตอาหาร โดยไม่ต้องปฏิบัติตาม จีเอ็มพี กฎหมาย และผลิตภัณฑ์ไม่สามารถขอรับเลขสารบบอาหารได้						

2. วิธีการขออนุญาตผลิตอาหารและแก้ไข

การขออนุญาตขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรและการแก้ไขเปลี่ยนแปลง



(1) ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ใหม่)

คำขอ	ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน	ผลิตเข้าข่ายโรงงาน
ขั้นตอนที่ ① สถานที่ผลิตอาหาร/เก็บอาหาร	☐ แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินฯ ☐ แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดฯ	☐ แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินฯ ☐ แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดฯ
ขั้นตอนที่ ② สถานที่ผลิตอาหาร/เก็บอาหาร	☐ แบบ สป.1 ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน	☐ แบบ อ.1 ขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร

หมายเหตุ : 1. การยื่นคำขอกทุกชนิดทุกประเภทไม่จำเป็นต้องผ่านนายหน้า

2. แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
3. แบบ สป.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
5. แบบ อ.1 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

(2) ขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารเพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร

(2.1) ขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารควบคุมเฉพาะด้วยแบบ อ.17 หรือ แบบ สป.3 และผลิตภัณฑเสริมอาหารที่มีส่วนประกอบนอกเหนือจากที่กำหนดในบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดด้วยแบบ สป.3

(2.2) ขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารด้วยการจดทะเบียนอาหาร แบบ สป.5 ได้แก่ อาหารประเภทนมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, เครื่องดื่มเกลือแร่, กาแฟผสม, กาแฟผสมสำเร็จรูป, ผลิตภัณฑเสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญเป็นไปตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดโดยความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก รวมทั้งกรณีที่มีส่วนประกอบสำคัญทั้งหมดตรงตามตำรับที่เคยได้รับอนุญาตแล้ว, ผลิตภัณฑเสริมอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก และรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑรอยัลเยลลี่เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร

(2.3) ขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารด้วยการจดทะเบียนอาหาร และแจ้งรายละเอียดอาหาร แบบ สป.7 ที่ไม่ใช่ประเภทตามข้อ (2.1) และ (2.2)

(3) การขออนุญาตโฆษณาอาหาร

3.

เงื่อนไขอนุญาต

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจและต้องศึกษากฎหมาย ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและ/หรือระเบียบที่เกี่ยวข้องด้วยตนเอง พร้อมทั้งสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑที่ยื่นขอ และมีอำนาจ

ตัดสินใจลงนาม รับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินการ หรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลไม่ได้มาด้วยตัวเอง ให้มีหนังสือมอบอำนาจให้มีอำนาจดำเนินการแทนด้วย หนังสือมอบอำนาจ ติดอากรแสตมป์ 30 บาทต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน หรือสำเนาหนังสือมอบอำนาจที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมแล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ทั้งนี้ ฉบับสำเนา หมายถึง กรณีมอบอำนาจครั้งแรก มีฉบับจริงเพียง 1 ฉบับให้ถ่ายเอกสารเพิ่ม จำนวน 1 ฉบับ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ประทับตรารับมอบหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงไว้แล้วในฉบับสำเนาและผู้ยื่นคำขอใช้ฉบับสำเนาที่ประทับตรารับมอบแล้วติดต่อราชการในครั้งต่อไป) อนึ่ง หนังสือมอบอำนาจ มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ทำหนังสือมอบอำนาจ)

2. สำหรับผลิตภัณฑที่ยังไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ต้องยื่นคำขอที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือขออนุญาตผลิตอาหารที่จังหวัดนครปฐมตามที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หากการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารมีประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดรวมอยู่ด้วย ให้ยื่นขออนุญาตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้โดยตรง

3. ผู้ยื่นคำขอต้องประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร กรรมวิธีการผลิตด้วยตนเองตามที่กฎหมายกำหนด และจัดเรียงเอกสารแบบคำขอ หลักฐานประกอบ และตรวจสอบตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องให้ครบถ้วนถูกต้อง รวมถึงสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารที่ยื่นคำขอได้

4. กรณีขออนุญาตผลิตอาหารได้รับเลขสารบบอาหารแล้วโดยวิธีแบ่งบรรจุ (เฉพาะประเภทอาหารที่จังหวัดได้รับมอบอำนาจให้อนุญาตผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ) ต้องตรวจสอบเอกสารเลขสารบบอาหารที่อนุญาตโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 10 – 15 วันทำการ แล้วแต่กรณี

5. กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีความซับซ้อนหรือมีความยากของการปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ ต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30 - 90 วันทำการ แล้วแต่กรณี

6. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้ (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

7. ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารไม่ครบถ้วนและ/หรือ มีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นต้นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้ เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติม โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไข หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกมีเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

8. ต้องยื่นเอกสารครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด โดยความถูกต้องของเอกสาร หากไม่อาจพิจารณาได้ในขณะรับคำขอฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาภายหลังจากที่ได้มีการยื่นคำขอฯ ครบถ้วนแล้ว การพิจารณาเอกสาร ในกรณีการตรวจสอบเอกสารเชิงคุณภาพและมีเอกสารที่ต้องแก้ไขหรือชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่จะจัดทำแบบบันทึก/แจ้งผลการตรวจคำขอของเจ้าหน้าที่ โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไข หรือชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม ภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึก มีเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับยื่นขออนุญาตละทิ้งคำขอและยกเลิกคำขอหรือไม่อนุญาตคำขอ ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอเขียนเขียนใบรับรองแก้ไขเอกสารคำขอ/สถานที่ของผู้ยื่นคำขอประกอบการแก้ไขหรือชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม

9. รูปแบบตัวอักษร ในคำขอและเอกสารประกอบ ขอให้ใช้รูปแบบตัวอักษรของทางราชการเท่านั้น เพื่อป้องกันปัญหาการละเมิดลิขสิทธิ์ ได้แก่ TH SarabunPSK หรือ TH SarabunIT9 หรือ TH SarabunNew

10. แบบ สป.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือแบบ สป.2 แบบการแก้ไขรายละเอียดของสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน มีลักษณะเป็นคำขอและใบอนุญาตในฉบับเดียวกัน เพื่อความถูกต้องและน่าเชื่อถือของเอกสารใบอนุญาต ให้พิมพ์เท่านั้นและห้ามมิใช้ชุด ลบ ชีดฆ่า หากพิมพ์ผิดหรือมีการแก้ไขให้พิมพ์แบบ สป.1 หรือแบบ สป.2 ฉบับใหม่

11. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ

11.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

11.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 6 ข้างต้น หรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯ ส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

12. ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ สป.1/แบบ อ.2) ไม่สามารถขายหรือโอนได้ ใช้เฉพาะกับผู้รับอนุญาตที่ระบุไว้เท่านั้น และหากขาดต่ออายุใบอนุญาตหรือแจ้งเลิกใบอนุญาต เลขสารบบอาหารที่ได้รับตามใบอนุญาตดังกล่าวจะสิ้นสภาพตามใบอนุญาตที่ขาดต่ออายุหรือแจ้งยกเลิกใบอนุญาตทันที ต้องดำเนินการขออนุญาตใหม่ทั้งหมด

หมายเหตุ : ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วัน นับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ

ตอนที่ 2

หน่วยงานที่อนุญาตและสถานที่ติดต่อ
แผนผังขั้นตอน ขั้นตอนการบริการและ
ระยะเวลาแล้วเสร็จ

4. หน่วยงานที่อนุญาตและสถานที่ติดต่อ

<u>สถานที่ให้บริการ</u> นครปฐม หมายถึง ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด นครปฐม (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข) ชั้น 1 อาคาร 1 เลขที่ 170 ถนนเทศบาลประมาถาสถาปัตย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000 เว็บไซต์ npho.moph.go.th/ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน โทร. 0 3421 3279 – 80 ต่อ 124 หรือ 230 โทรสาร 0 3425 1550 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ fdapv73@fda.moph.go.th	<u>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</u> - เปิดให้บริการวันจันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง) - ผู้ยื่นคำขอ ควรยื่นคำขอก่อนหมดเวลาในช่วงเช้า และช่วงบ่าย อย่างน้อย 60 นาที เพื่อตรวจสอบ ความครบถ้วนถูกต้องของคำขอ
<u>สถานที่ให้บริการ</u> อย. สธ. หมายถึง ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 เว็บไซต์ www.fda.moph.go.th โทร. 0 2590 7187 และ 0 2590 7011	<u>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</u> - เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

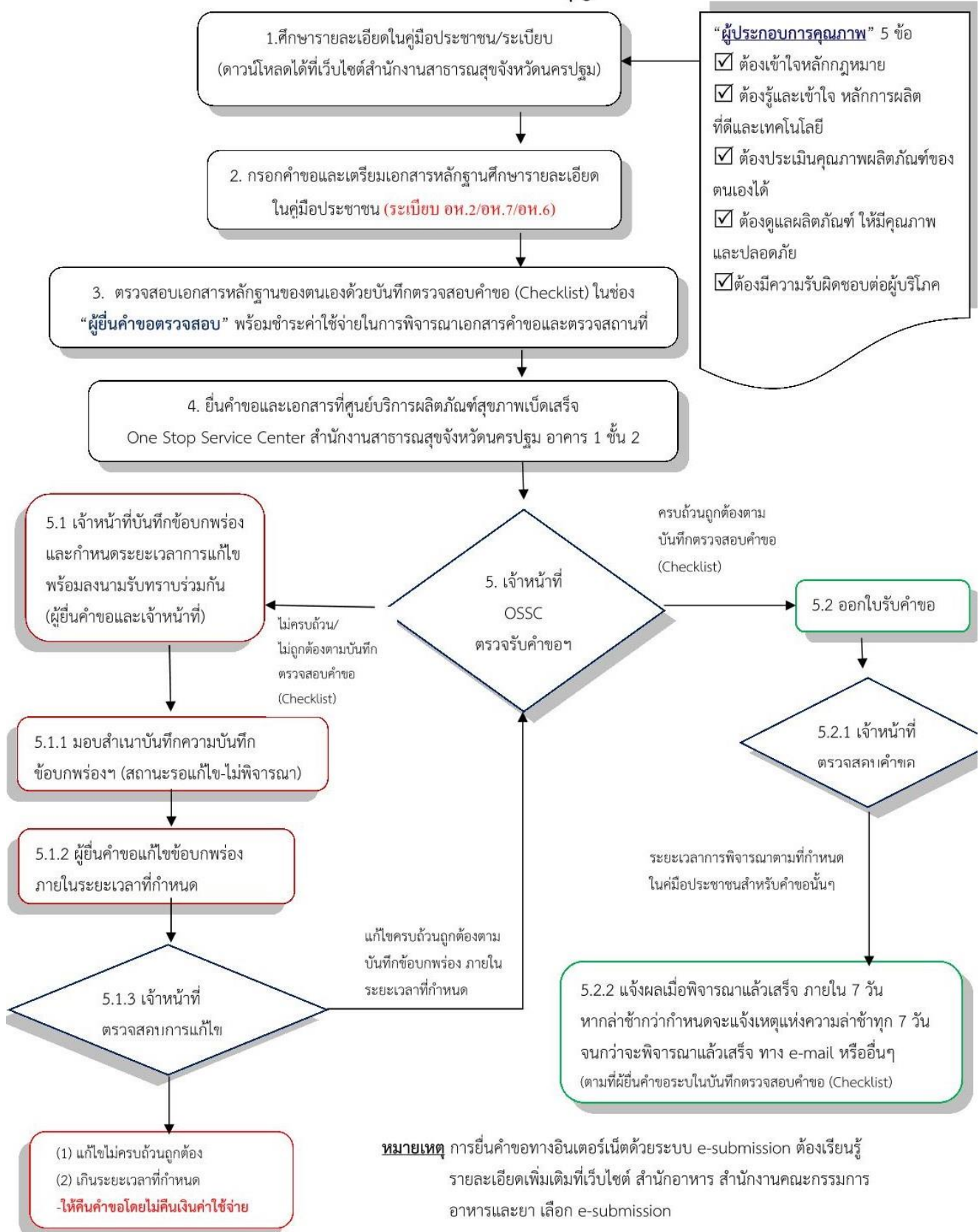
กรณีไหนบ้างที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต

1. ผู้ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานที่ผลิตอาหาร ดังต่อไปนี้
 - 1.1 นํ้านมถั่วเหลือง
 - 1.2 นํ้าผึ้ง
 - 1.3 อาหารทั่วไป ดังนี้
 - 1.3.1 สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สดและแห้ง สัตว์น้ำ ไข่ กะปิ ไข่เยิม เป็นต้น
 - 1.3.2 พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักผลไม้สดและแห้ง ถั่วและนํ้า พืชผัก ดอก กะทิ เป็นต้น (ที่มีไข่ฝักหรือ ผลไม้สดบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386)
 - 1.3.3 สารสกัด/สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดัด เป็นต้น
 - 1.3.4 สารอาหาร เช่น กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุดัด เป็นต้น
 - 1.3.5 แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง วุ้นเส้น เป็นต้น
 - 1.3.6 ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
 - 1.3.7 เครื่องปรุงรสเช่น นํ้ามันหอมเจียว เป็นต้น
 - 1.3.8 น้ำตาลเช่น น้ำตาลทราย แบะแซ เป็นต้น
 - 1.3.9 เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น เป็นต้น
- (หมายเหตุ : แต่หากผู้ประกอบการประสงค์จะขออนุญาตก็ทำได้เพียงแต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขการขอรับเลขสารบบอาหาร)
2. ผู้ที่ผลิตและจำหน่ายเฉพาะหน้าร้าน เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น (จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค) / 3. ผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกเท่านั้น (แต่ยังต้องขออนุญาตสถานที่ จะไม่ขอรับเลขสารบบอาหารก็ได้) ยกเว้น 3.1 ผู้ผลิตอาหารกลุ่มควบคุมเฉพาะ 3.2 ผู้ผลิตกลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่ยังต้องขออนุญาตสถานที่ และเลขสารบบอาหารกับ อย. / 4. ผู้จำหน่ายอาหาร / 5. ผู้ว่าจ้างผลิตอาหาร (เป็นหน้าที่ผู้ผลิตต้องยื่นคำขออนุญาต)

5. แผนผังแสดงขั้นตอนการยื่นขออนุญาต

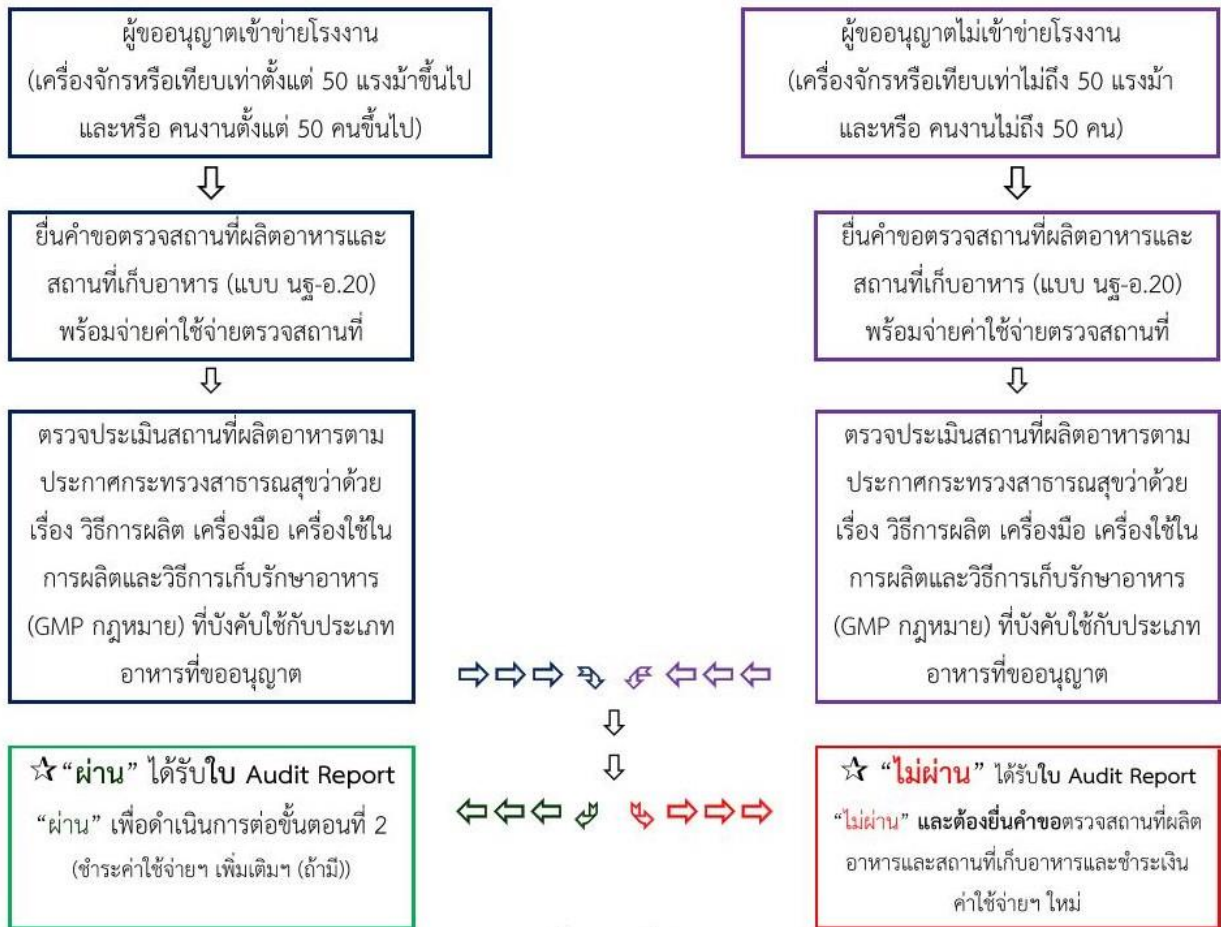
1

1. ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร



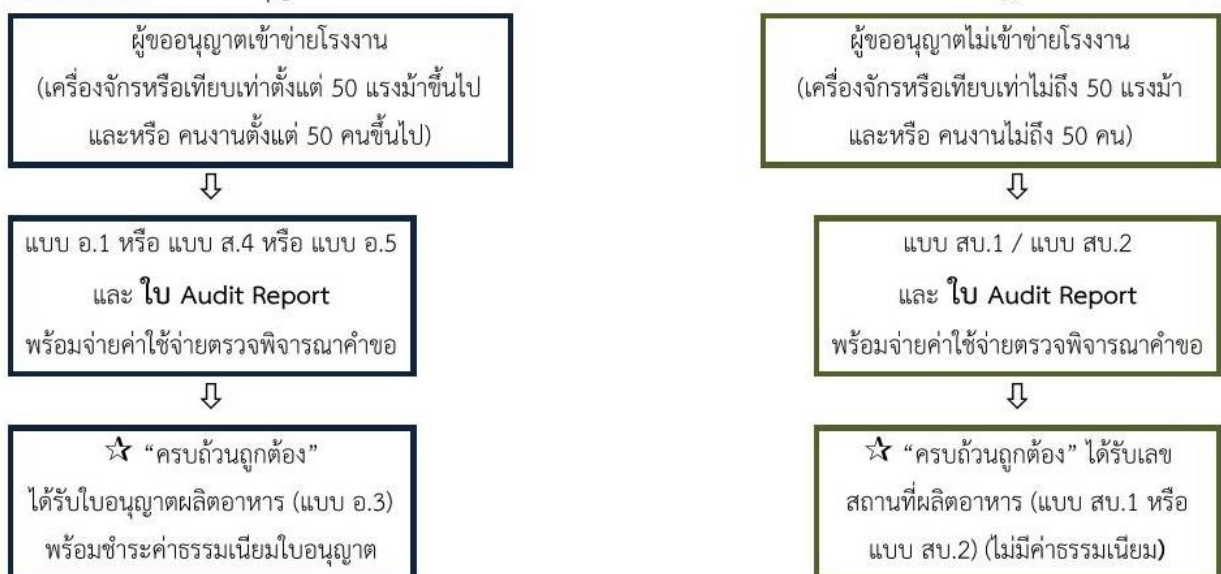
2. **ขั้นตอน** การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน (แบบ อ.2) และไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) / ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง / ขอต่ออายุใบอนุญาต

ขั้นตอนที่ 1 การขอตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหารที่ต้องตรวจสอบสถานที่ (ทุกกลุ่มทุกประเภทอาหาร)



ขั้นตอนที่ 1

ขั้นตอนที่ 2 การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร (ตามหน่วยงานที่มีอำนาจอนุญาตประเภทอาหารนั้น)



หมายเหตุ 1. ถ้าเอกสารคำขอไม่ผ่าน ต้องยื่นเอกสารคำขอและเสียค่าใช้จ่ายใหม่ (ไม่คืนเงินค่าใช้จ่ายฯ คำขอที่ไม่ผ่าน)

2. ถ้ามีประเภทอาหารทั้งที่ อย.อนุญาต และจังหวัดอนุญาต ในคราวเดียวกัน ให้รวมยื่นที่ อย.

ขั้นตอนที่ 2



ขั้นตอนที่ 3 การขออนุญาตรับเลขสารบบอาหาร (ตามหน่วยงานที่มีอำนาจอนุญาตประเภทอาหารนั้น)



หมายเหตุ 1. ถ้าเอกสารคำขอไม่ผ่าน ต้องยื่นเอกสารคำขอและเสียค่าใช้จ่ายใหม่ (ไม่คืนเงินค่าใช้จ่ายฯ คำขอที่ไม่ผ่าน)
2. ผู้ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตผลิตประเภทอาหารที่จะขอรับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว ให้ดำเนินการใน
ขั้นตอนที่ 3 ไม่ต้องดำเนินการในขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2

¹ เฉพาะอาหารควบคุมเฉพาะที่มีสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงานและอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญนอกเหนือจากที่กำหนดในบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดและฐานข้อมูลการอนุญาต

6. ประเภทคำขอตาม พ.ร.บ.อาหาร และระยะเวลาแล้วเสร็จ (วันทำการ)

ลำดับ	แบบคำขอ (แบบตรวจสอบคำขอฯ =Checklist)	1. OSSC ตรวจสอบ คำขอ (ถูกต้องครบถ้วน)	2. ตรวจสอบสถานที่/ไม่มีแก้ไข และ รับAudit Report “อนุญาต/ไม่อนุญาต”	3. ตรวจสอบสถานที่/มีแก้ไขคำขอและ สถานที่ให้ถูกต้อง (ถ้ามี) และ รับ Audit Report “อนุญาต/ไม่อนุญาต”
ก. ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และสถานที่เก็บอาหาร (ฉบับวันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2562)				
1.	ขอใหม่ / ขอมลิตเพิ่มประเภท / ย้ายสถานที่ผลิตอาหาร / เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังเครื่องมือเครื่องจักร			
	1.1 แบบ นฐ-อ.020 ขอมลิตใหม่ (แบบ NPT-Food 068)	120 นาที่	28 (ตรวจ 22 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)	48 (ตรวจ 22 วัน + ตรวจเอกสารที่แก้ไข 20 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)
	1.2 แบบ นฐ-อ.020 ขอมลิตเพิ่มประเภทอาหาร (แบบ NPT-Food 068)			
	1.3 แบบ นฐ-อ.020 ย้ายสถานที่ผลิตอาหาร (แบบ NPT-Food 068)			
	1.4 แบบ นฐ-อ.020 (1) เพิ่มสถานที่ผลิต (2) แบบแปลนแผนผังสถานที่ผลิต อาหาร, (3) เพิ่ม – ลดเครื่องจักร (แบบ NPT-Food 068)			
2.	ย้ายสถานที่เก็บอาหาร / เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร / แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร			
	2.1 แบบ นฐ-อ.020 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 070)	120 นาที่	28 (ตรวจ 22 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)	48 (ตรวจ 22 วัน + ตรวจเอกสารที่แก้ไข 20 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)
	2.2 แบบ นฐ-อ.020 เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 070)			
	2.3 แบบ นฐ-อ.020 แก้ไขห้องเก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 070)			
3.	ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร			
	3.1 แบบ นฐ-อ.020 ต่ออายุผลิตอาหาร (แบบ NPT-Food 069)	60 นาที่	28 (ตรวจ 22 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)	48 (ตรวจ 22 วัน + ตรวจเอกสารที่แก้ไข 20 วัน + ออก Audit Report 6 วัน)

ลำดับ	แบบคำขอ (แบบตรวจสอบคำขอฯ =Checklist)	1. OSSC ตรวจสอบ คำขอ	2. ตรวจคำขอ/ไม่มีแก้ไข และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”	3. คำขอ/มีแก้ไขคำขอให้ถูกต้อง (ถ้ามี) และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”
ข. ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน (ต้องมีผลตรวจสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร Audit Report “ผ่าน” ตามข้อ ก.)				
4.	4.1 แบบ สป.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบ NPT-Food 020) 4.2 แบบ สป.2 ขออนุญาตเพิ่มประเภท อาหาร(แบบ NPT-Food 021)	30 นาที	14	26
5.	แบบ สป.2 ขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน 5.1 เพิ่มสถานที่ผลิต/เก็บอาหาร, แบบ แปลนแผนผังสถานที่, เพิ่ม – ลดเครื่องจักร (แบบ NPT-Food 023) 5.2 เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 024) 5.3 แก้ไขห้องเก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 025)	30 นาที	14	26
6.	แบบ สป.2 ย้ายสถานที่ผลิต/สถานที่เก็บ อาหาร (แบบ NPT-Food 022)			
ค. ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน (ไม่ต้องมีผลตรวจตามข้อ ก.)				
7.	แบบ สป.2 แก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน 7.1 ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร(ที่ไม่ใช่ เปลี่ยนตัวบุคคลหรือนิติบุคคลผู้รับ อนุญาต) (แบบ NPT-Food 026) 7.2 ที่อยู่สถานที่ (ที่ไม่ใช่ย้ายสถานที่ที่ อนุญาตไว้) (แบบ NPT-Food 027) 7.3 ชื่อตัว-ชื่อสกุล ของผู้รับอนุญาต หรือผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (แบบ NPT-Food 028) 7.4 เปลี่ยน - ลด - เพิ่ม ผู้ดำเนินกิจการ ของนิติบุคคล (แบบ NPT-Food 029) 7.5 ยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภท อาหาร/ยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 030)	10 นาที 10 นาที	22 22	30 30

ลำดับ	แบบคำขอ (แบบตรวจสอบคำขอฯ =Checklist)	1. OSSC ตรวจสอบ คำขอ	2. ตรวจคำขอ/ไม่มีแก้ไข และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”	3. คำขอ/มีแก้ไขคำขอให้ถูกต้อง (ถ้ามี) และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”
	7.6 เปลี่ยนสถานะ นิติบุคคลผู้รับ อนุญาต เช่น ควบรวมกิจการ/แปรสภาพ นิติบุคคลตามกฎหมาย เช่น ห้างหุ้นส่วน จำกัด เป็น บริษัทจำกัด หรือ บริษัท จำกัด เป็นบริษัทจำกัดมหาชน (แบบ NPT-Food 031)	10 นาที	<u>22</u>	<u>30</u>
8.	ขอสำเนาแบบ สป.1/สป.2 (แบบ NPT-Food 032)	10 นาที	<u>14</u>	<u>18</u>
9.	แบบ นฐ-อ.014 ขอยกเลิกแบบ สป.1 (แบบ NPT-Food 060)	20 นาที	<u>20</u>	<u>16</u>
ง. ผลิตอาหารเข้าขายโรงงาน (ต้องมีผลตรวจสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร Audit Report “ผ่าน” ตามข้อ ก.)				
10.	แบบ อ.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) (แบบ NPT-Food 033)	30 นาที	<u>14</u>	<u>20</u>
11.	แบบ ส.4 ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร			
	11.1 แบบ ส.4 ขอผลิตเพิ่มประเภท อาหาร (แบบ NPT-Food 034)	30 นาที	<u>14</u>	<u>20</u>
	11.2 เพิ่ม – ลดสถานที่ผลิต/ แบบแปลน แผนผังสถานที่/ เพิ่ม-ลด เครื่องจักร (แบบ NPT-Food 039)			
	11.3 เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 039)			
	11.4 แก้ไขห้องเก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 040)	15 นาที	<u>14</u>	<u>20</u>
12.	แบบ อ.5 ย้ายสถานที่ผลิต/สถานที่เก็บ อาหาร (แบบ NPT-Food 037)			
13.	ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร *เก็บค่าธรรมเนียมต่ออายุใบอนุญาต เมื่อได้รับการต่ออายุใบอนุญาตแล้วเท่านั้น*			
	แบบ อ.3 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ NPT-Food 035)	15 นาที	<u>14</u>	<u>20</u>
หมายเหตุ กรณีมีการขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เช่น เปลี่ยน/เพิ่ม/ลด ผู้ดำเนินการ เป็นต้น หรือขอใบแทน การันระยะเวลาแล้วเสร็จ จะนับเพิ่มขึ้นตามจำนวนวันแล้วเสร็จของคำขอที่ยื่นพร้อมคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร เช่น ยื่นคำขอเปลี่ยน ผู้ดำเนินการพร้อมคำขอต่ออายุใบอนุญาต หากคำขอเปลี่ยนผู้ดำเนินการ ใช้ระยะเวลาแล้วเสร็จ 20 วันทำการ ดังนั้น คำขอต่ออายุ ใบอนุญาต จะมีระยะเวลาแล้วเสร็จเพิ่มขึ้นอีก 20 วันทำการ				

ลำดับ	แบบคำขอ (แบบตรวจสอบคำขอฯ =Checklist)	1. OSSC ตรวจสอบ คำขอ	2. ตรวจคำขอ/ไม่มีแก้ไข และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”	3. คำขอ/มีแก้ไขคำขอให้ถูกต้อง (ถ้ามี) และรับคำขอ “อนุญาต/ไม่อนุญาต”
จ. ผลิตอาหารเข้าขายโรงงาน (ไม่ต้องมีผลตรวจตามข้อ ก.)				
14.	แบบ ส.4 ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร 14.1 ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร(ที่ไม่ใช่ เปลี่ยนตัวบุคคลหรือนิติบุคคลผู้รับ อนุญาต) (แบบ NPT-Food 041) 14.2 ที่อยู่สถานที่ (ที่ไม่ใช่ย้ายสถานที่ ที่อนุญาตไว้) (แบบ NPT-Food 042) 14.3 ชื่อตัว-ชื่อสกุลของผู้รับอนุญาต หรือผู้ดำเนินการของนิติบุคคล (แบบ NPT-Food 043) 14.4 เปลี่ยน - ลด - เพิ่ม ผู้ดำเนินการของ นิติบุคคล (แบบ NPT-Food 044) 14.5 ยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภท อาหาร/ยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 045) 14.6 เปลี่ยนสถานะนิติบุคคลผู้รับ อนุญาต เช่น ควบรวมกิจการ/แปรสภาพ นิติบุคคลตามกฎหมาย เช่น หจก. เป็น บริษัทจำกัดหรือ บริษัทจำกัด เป็นบริษัท จำกัดมหาชน (แบบ NPT-Food 046)	15 นาที	<u>22</u>	<u>30</u>
15.	แบบ อ.4 ขอรับใบแทนใบอนุญาตผลิต อาหาร (แบบ NPT-Food 036)			
16.	แบบ นฐ-อ.014 ขอยกเลิกใบอนุญาตผลิต อาหาร (แบบ NPT-Food 060)	15 นาที	<u>20</u>	<u>28</u>

7. อัตราค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียม

7.1 ค่าใช้จ่าย

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ก.	ค่าใช้จ่าย (เมื่อยื่นเอกสารคำขอ)	
(1)	คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.3)	ฉบับละ 500 บาท
(2)	คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (แบบ อ.5)	
	(2.1) กรณีย้ายสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร	ฉบับละ 2,000 บาท
	(2.2) กรณีย้ายสถานที่เก็บอาหาร	ฉบับละ 500 บาท
(3)	คำขอเปลี่ยนแปลงรายการใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)	
	(3.1) กรณีการแก้ไขรายการที่ต้องตรวจสอบสถานที่ ดังต่อไปนี้	ฉบับละ 1,000 บาท
	· ยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหารและยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร	
	· เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง, เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร	
	· เปลี่ยนแปลงเครื่องจักร (เพิ่ม-ลด) / ผลิตเพิ่มประเภทอาหาร	
	· เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร / ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร	
	(3.2) กรณีการแก้ไขรายการอื่นๆ นอกเหนือจากการเปลี่ยนแปลงรายการตามข้อ 3.1	ฉบับละ 500 บาท
(4)	การพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ^{(ก)(ข)} โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	
	(4.1) ไม่เกิน 5 แรงม้า และคนงาน 1-6 คน	ฉบับละ 3,000 บาท
	(กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audit))	ฉบับละ 1,500 บาท
	(4.2) มากกว่า 5 แรงม้าแต่ไม่เกิน 20 แรงม้า หรือคนงาน 7-50 คน	ฉบับละ 5,000 บาท
	(กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audit))	ฉบับละ 2,500 บาท
	(4.3) มากกว่า 20 แรงม้าแต่ไม่เกิน 50 แรงม้า หรือ คนงาน 51 - 100 คน	ฉบับละ 10,000 บาท
	(กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audit))	ฉบับละ 5,000 บาท
	(4.4) มากกว่า 50 แรงม้าแต่ไม่เกิน 100 แรงม้า หรือ คนงาน 101 - 200 คน	ฉบับละ 15,000 บาท
	(กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audit))	ฉบับละ 7,500 บาท
	(4.5) มากกว่า 100 แรงม้า หรือคนงานมากกว่า 200 คน	ฉบับละ 20,000 บาท
	(กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audit))	ฉบับละ 10,000 บาท

หมายเหตุ ๑) ^(ก) หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับคณะประเมิน ให้สถานประกอบการ ด้านอาหารผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๒) ^(ข) หมายถึง เป็นอัตราค่าใช้จ่ายเฉพาะกรณีขอรับการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหารจากผู้พิจารณาอนุญาตเท่านั้น สำหรับค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับคณะประเมิน ให้สถานประกอบการด้านอาหารผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร พ.ศ. 2560 บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร พ.ศ. 2560 บัญชี 2 การประเมินเอกสารทางวิชาการและการตรวจสอบสถานประกอบการ

7.2 ค่าธรรมเนียม

รายการ	ฉบับละ
1. คนงานไม่ถึง 7 คน โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้า (ไม่เข้าขายโรงงาน)	- บาท
2. คนงานตั้งแต่ 7 คนแต่ไม่ถึง 20 คน โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้า	3,000 บาท
3. คนงานตั้งแต่ 20 คนขึ้นไป โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้า	5,000 บาท
4. ใช้เครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่า ตั้งแต่ 5 แรงม้าแต่ไม่ถึง 10 แรงม้า	6,000 บาท
5. ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า	7,000 บาท
6. ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 25 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้า	8,000 บาท
7. ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป	10,000 บาท
8. ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการชั่วคราว (อาหารควบคุมเฉพาะ)	2,000 บาท
9. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	15,000 บาท
10. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	2,000 บาท
11. ใบแทนใบอนุญาต	500 บาท
12. ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (เฉพาะอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตเข้าขายโรงงานหรือนำเข้า)	5,000 บาท
13. ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	500 บาท
14. การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้นๆ แต่ละฉบับ	
15. การเพิ่มกำลังรวมเครื่องจักร 15.1 หากกำลังรวมเครื่องจักรอยู่ในช่วงกำลังรวมเครื่องจักรเดิม ไม่จัดเก็บค่าธรรมเนียมเพิ่ม เช่น กำลังรวมเครื่องจักรเดิม 23 แรงม้า กำลังรวมเครื่องจักรรวมที่ได้รับอนุญาตใหม่ 24.5 แรงม้า อยู่ในช่วงกำลังรวมเครื่องจักรเดิมตามข้อ 4. ไม่จัดเก็บค่าธรรมเนียมกำลังรวมเครื่องจักรที่เพิ่มอีก 15.2 หากกำลังรวมเครื่องจักรเพิ่มขึ้นมากกว่าช่วงกำลังรวมเครื่องจักรเดิม ให้จัดเก็บค่าธรรมเนียมเฉพาะส่วนที่มากกว่าเดิม เช่น กำลังรวมเครื่องจักรเดิม 23 แรงม้ากำลังรวมเครื่องจักรที่ได้รับอนุญาตใหม่ 30 แรงม้า อยู่ในช่วง 25 แรงม้า ถึง 50 แรงม้า ตามข้อ 5. ค่าธรรมเนียม จำนวน 8,000 บาท ให้จัดเก็บค่าธรรมเนียมกำลังรวมเครื่องจักรที่เพิ่มอีก จำนวน 1,000 บาท เนื่องจากเดิมผู้รับอนุญาตจ่ายค่าธรรมเนียมไว้แล้ว จำนวน 7,000 บาท	
16. ค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของทางราชการ พ.ศ. 2540	
16.1 การทำสำเนาโดยเครื่องถ่ายเอกสาร มีอัตราดังนี้	
(1) กระดาษ เอ 4	หน้าละ 1 บาท
(2) กระดาษ เอ 3	หน้าละ 3 บาท
(3) แผ่นดิสเก็ต	แผ่นละ 10 บาท
(4) แผ่นซีดี	แผ่นละ 15 บาท
16.2 การให้คำรับรองข้อมูลข่าวสารมีอัตราค่ารับรอง	คำรับรองละ 5 บาท
17. ค่าใช้จ่ายในการนำเอกสารระเบียบคู่มือขออนุญาตหรือเอกสารต่างๆ ไปถ่ายเอกสารตามให้ผู้ให้บริการรายเอกสารเรียกเก็บ (ร้านถ่ายเอกสารเอกชน)	

หมายเหตุ การเก็บค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายของทางราชการ ต้องมีใบเสร็จรับเงินของทางราชการให้ทุกครั้ง

ตอนที่ 3

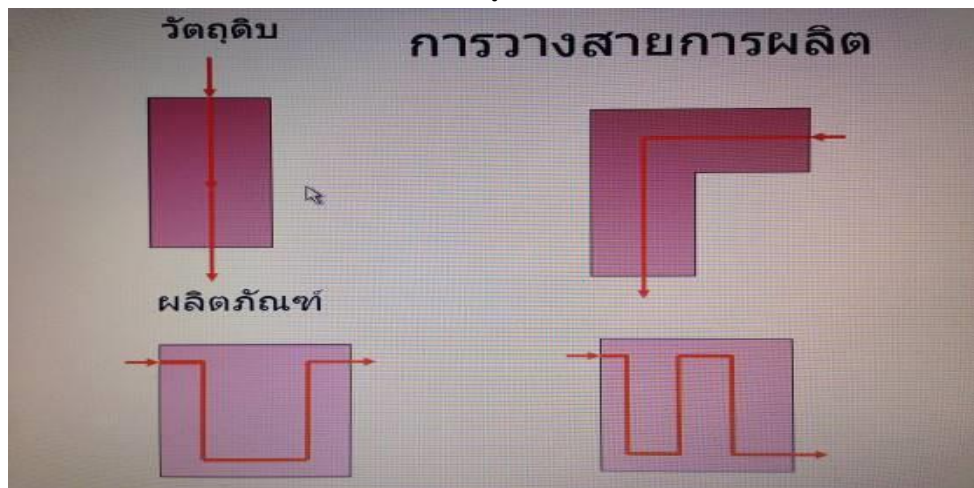
จัดสถานที่อย่างไรให้ตรวจผ่าน
(การออกแบบและข้อกำหนดสถานที่)

ตอนที่ 3 จัดสถานที่อย่างไรให้ตรวจผ่าน

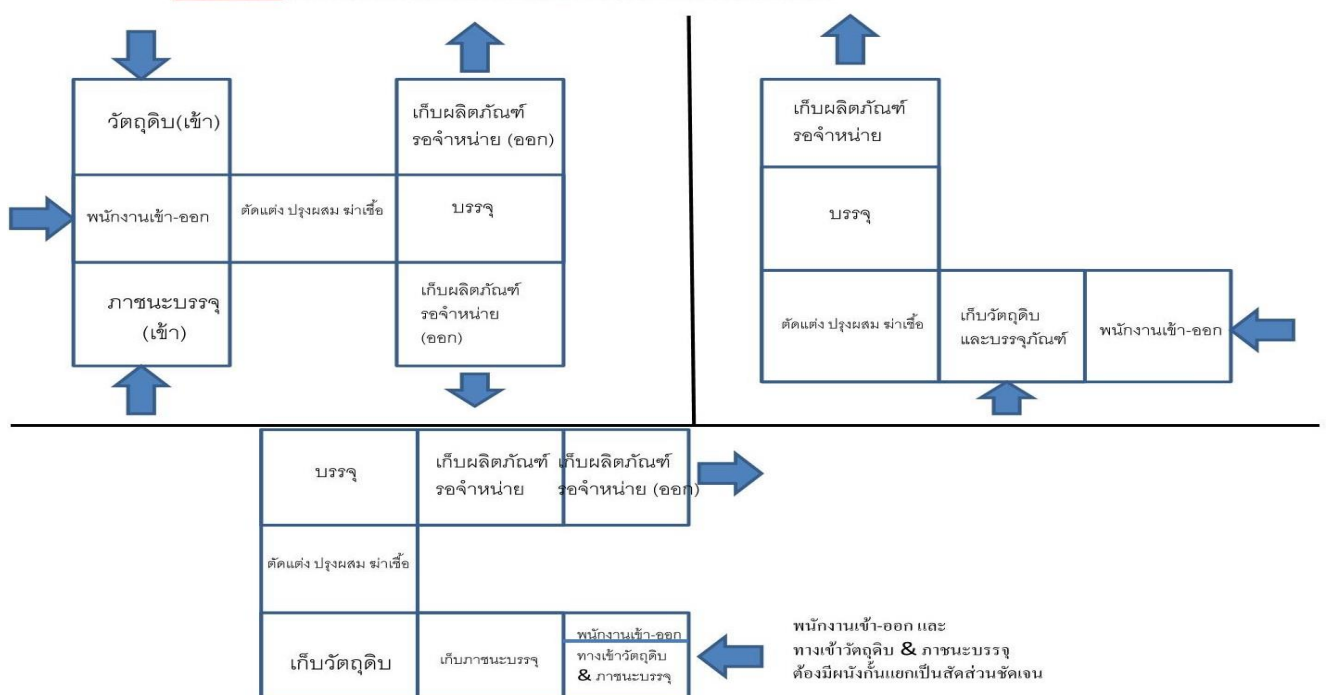
8. การออกแบบสายการผลิต (ไลน์การผลิต) สถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร คือ การออกแบบและวางผังสถานที่ผลิตอาหาร การออกแบบและจัดวางตำแหน่งของเครื่องจักร อุปกรณ์ คน วัสดุ สิ่งของ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นใดที่สนับสนุนให้มี การผลิตที่มีประสิทธิภาพให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมที่สุด เกิดการไหลของงานอย่างต่อเนื่องการทำงานมีความสัมพันธ์กันอย่างดี เกิดการเพิ่มผลผลิต ลดต้นทุนการผลิต และเพิ่มความปลอดภัยในการทำงานของคนงาน ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยในการบริโภคทำให้เกิดความเชื่อมั่นของสินค้าที่จำหน่าย และสอดคล้องกับกฎหมาย

การจัดแบ่งพื้นที่และวางผังอาคารผลิต

- ☑ ขนาดเหมาะสม & มีพื้นที่เพียงพอต่อการผลิต
- ☑ คำนึงถึงแผนภูมิการผลิตหรือ flow process (สายการผลิต)
- ☑ ต้องจัดพื้นที่ เช่น บริเวณหรือห้องที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร เป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต
straight line process (แบบแนวเส้นตรง) or L (แบบตัวแอล) / H (แบบตัวเอช) / U (แบบตัวยู) / V (แบบตัววี) / W shape (แบบตัวดับเบิ้ลยู)

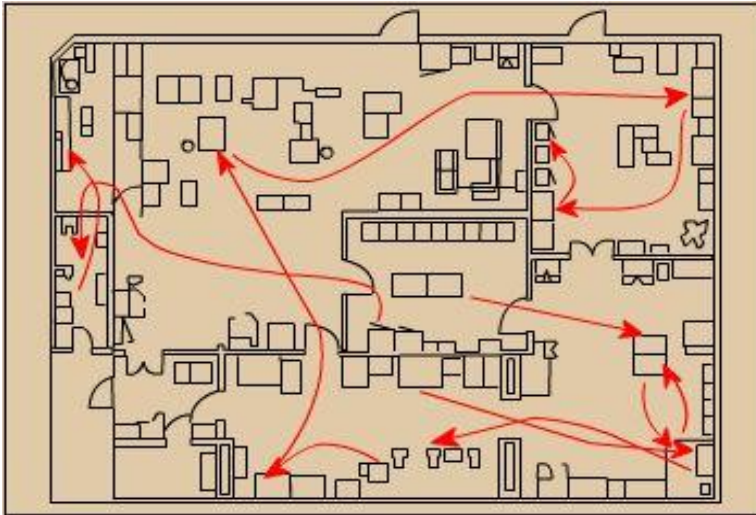


ตัวอย่าง การออกแบบตามลำดับสายงานการผลิต

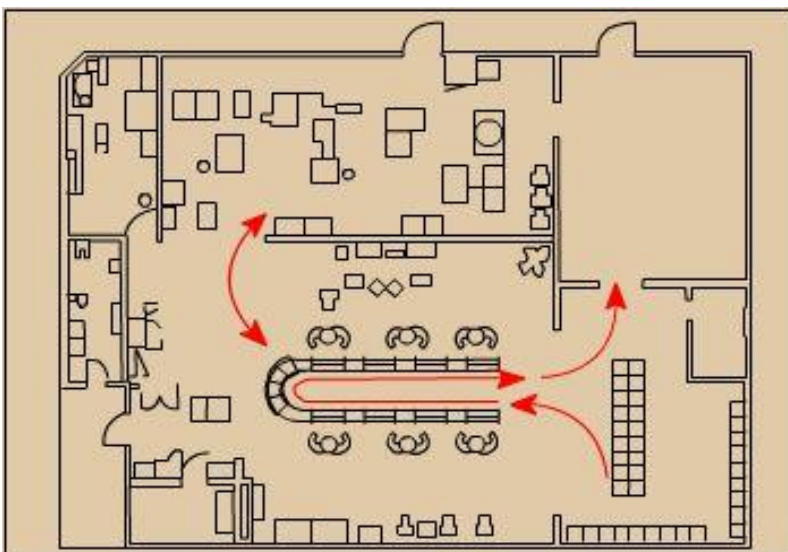


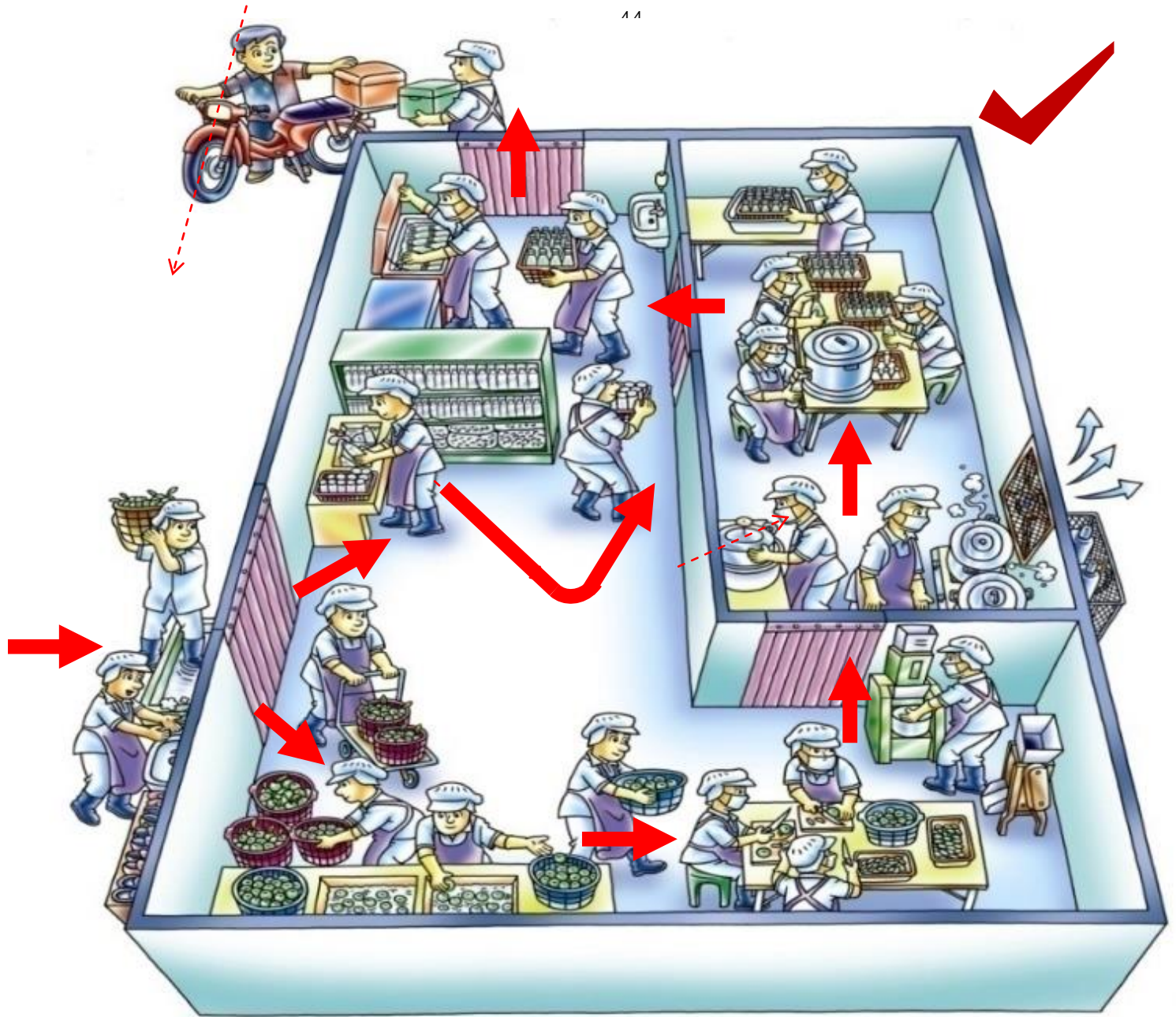
ขั้นตอนการวางแผนแปลนผังการผลิต

จัดลำดับสายกระบวนการผลิตที่ไม่ดี เกิดความสับสนของกระบวนการ ความล่าช้า สินค้าเสียหาย เกิดอุบัติเหตุและความสูญเสีย (สวัสดิภาพของพนักงาน/ฝ่าฝืนกฎหมาย/เสียค่าใช้จ่าย)



จัดลำดับสายกระบวนการผลิตที่ดี กระบวนการผลิตต่อเนื่อง ควบคุมระยะเวลาได้ ทันทตามเป้าหมาย สินค้าไม่เสียหาย ลดการเกิดอุบัติเหตุและความสูญเสีย ไม่ฝ่าฝืนกฎหมาย

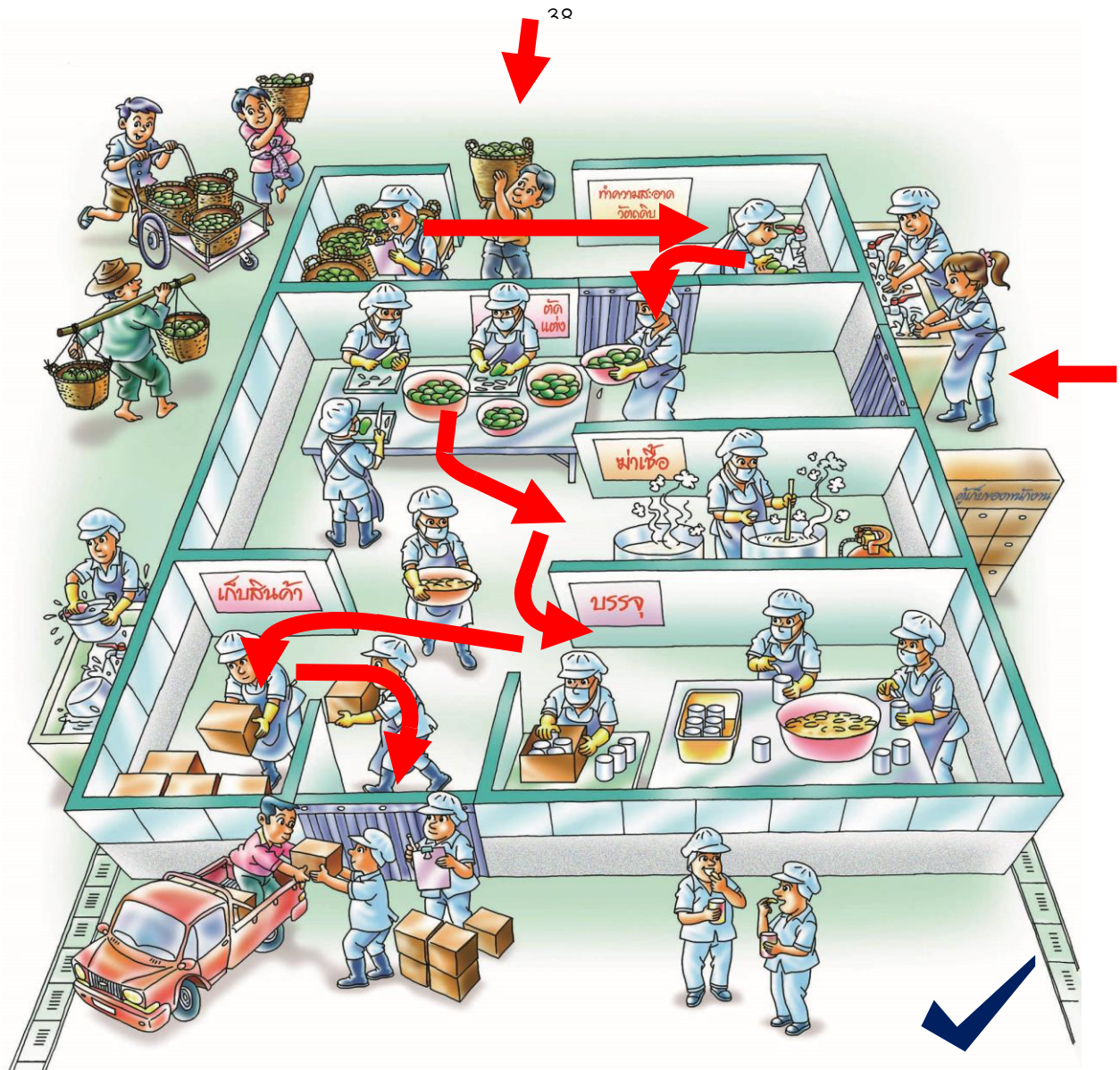




ภาพตัวอย่าง

การจัดวางแบบแปลนแผนผังการผลิตที่ดีเบื้องต้น เพื่อให้เห็นภาพของการวางแบบแปลนแผนผังการผลิต อาทิเช่น บริเวณเปลี่ยนรองเท้าที่ใช้ภายนอกอาคารและภายในอาคาร มีตู้ล็อกเกอร์พนักงาน อ่างล้างมือ อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ป้ายข้อปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี มีอ่างคลอรีนฆ่าเชื้อบริเวณประตูทางเข้าของพนักงานและวัตถุดิบเพื่อป้องกันสิ่งสกปรก ภายในอาคารแยกบริเวณเตรียมวัตถุดิบ ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง บดหั่น บริเวณเก็บภาชนะบรรจุและล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุที่ก่อนใช้ มีห้องต้มฆ่าเชื้อ ประจุผสมและบรรจุ ปิดฉลาก เพื่อแยกสัดส่วนป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างของดิบและของสุก บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (ตู้แช่เย็น) มีประตูส่งสินค้าออกจำหน่ายเมื่อพนักงานเดินออกแล้ว ต้องเดินมาเข้าทางประตูเข้าออกของพนักงานและวัตถุดิบ ไม่เข้าประตูทางออกสินค้าเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ประตูทางเข้าออกของวัตถุดิบ พนักงานงานสินค้า มีม่านพลาสติกสีเหลืองติดตั้ง เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงและสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ในอาคารผลิตมีอ่างล้างมือ พนักงานแต่งตัวตามสุขลักษณะที่ดีเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ผลิต เป็นต้น

ผู้ประกอบการ ต้องศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ จีเอ็มพี กฎหมาย ที่บังคับกับแต่ละประเภทอาหารและลักษณะหรือขนาดของสถานประกอบการ เพื่อใช้ในการจัดวางแบบแปลนแผนผังการผลิต



ภาพตัวอย่าง

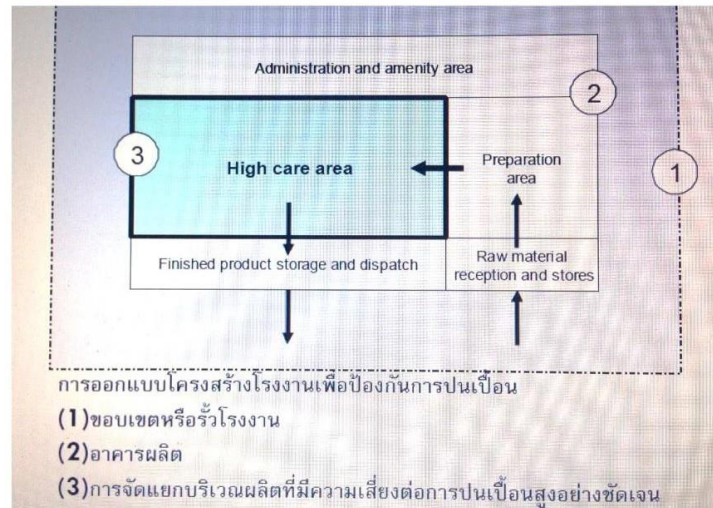
การจัดวางแบบแปลนแผนผังการผลิตที่ดีเบื้องต้นเพื่อให้เห็นภาพของการวางแบบแปลนแผนผังการผลิต อาทิเช่น บริเวณเปลี่ยนรองเท้าที่ใช้อย่างนอกอาคารและภายในอาคาร มีตู้ล็อกเกอร์พนักงาน อ่างล้างมือ อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ป้ายข้อปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี อาคารผลิตแยกบริเวณรับวัตถุดิบ คัดแยกล้างวัตถุดิบ มีประตูหรือช่องส่งวัตถุดิบที่ล้างแล้วเข้ามาภายในอาคารผลิต (ไม่ให้พนักงานบริเวณรับวัตถุดิบและล้างเดินเข้าอาคารผลิต หากจะเข้าต้องเดินไปเข้าทางเข้า-ออกพนักงาน บริเวณเตรียมวัตถุดิบ ตัดแต่ง หั่น บริเวณต้มฆ่าเชื้อ ปรงผสม บริเวณบรรจุปิดฉลาก บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (ตู้แช่เย็น) มีประตูส่งสินค้าออกจำหน่ายเมื่อพนักงานเดินออกแล้วต้องเดินมาเข้าทางประตูเข้า-ออกของพนักงาน ไม่เข้าประตูทางออกสินค้าเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ประตูทางเข้าออกของวัตถุดิบ พนักงานงาน สินค้า มีม่านพลาสติกสีเหลืองติดตั้งเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงและสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ในอาคารผลิต มีอ่างล้างมือ พนักงานแต่งตัวตามสุขลักษณะที่ดีเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ผลิต บริเวณด้านนอกอาคารมีอ่างล้างอุปกรณ์ในการผลิตเมื่อล้างเสร็จเก็บไว้ในอาคารผลิตในบริเวณที่กำหนดไว้ พนักงานไม่รับประทานอาคารและเครื่องดื่มในอาคารผลิต เป็นต้น

ผู้ประกอบการ ต้องศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ จีเอ็มพี กฎหมาย ที่บังคับกับแต่ละประเภทอาหารและลักษณะหรือขนาดของสถานประกอบการ เพื่อใช้ในการจัดวางแบบแปลนแผนผังการผลิต



การจัดแบ่งพื้นที่และวางผังอาคารผลิต

- ☑ การจัดแยกบริเวณผลิตที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูงอย่างชัดเจนแบ่งบริเวณตามสายการผลิต เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน



ขั้นตอนการวางแผนแปลนแผนผังการผลิต

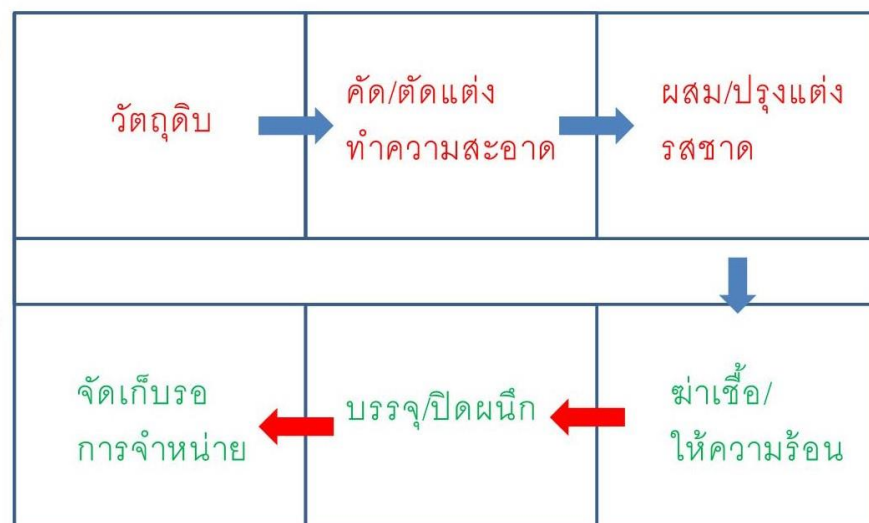
- ☑ มีการแบ่งพื้นที่แต่ละส่วนให้เหมาะสมและครบถ้วนในการทำงาน
- โดยพิจารณาจากขนาดพื้นที่ จำนวนเครื่องมือเครื่องจักร กรรมวิธีการผลิต (แบ่งโซน ดิบ-สุก)

Zone ดิบ

- คน
- อุปกรณ์
- กิจกรรม

Zone สุก

- คน
- อุปกรณ์
- กิจกรรม



9.

ข้อกำหนดสถานที่ผลิตอาหาร (การจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร)

ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายกำหนด ได้แก่

(1) ข้อกำหนดทั่วไปของสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522)

(2) ข้อกำหนด GMP กฎหมายตามประเภทอาหารที่ขออนุญาตหรือได้รับอนุญาต ผลิตอาหารไว้

(3) กรณีเข้าข่ายโรงงาน ผู้ประกอบการต้องติดต่อขออนุญาตโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 ที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หรือ อบต. หรือเทศบาล และขออนุญาตใช้อาคารเพื่อตั้งโรงงานผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ที่เทศบาล หรือ อบต. ที่รับผิดชอบเขตพื้นที่โรงงานตั้งอยู่ให้ถูกต้องเรียบร้อยก่อนยื่นขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

สำหรับ “อาคารพาณิชย์” หมายความว่า อาคารที่ใช้เพื่อประโยชน์ในการพาณิชย์กรรม หรือบริการธุรกิจ หรืออุตสาหกรรมที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังการผลิตเทียบได้ไม่เกิน 5 แรงม้า และ ให้ความความรวมถึงอาคารอื่นใดที่ก่อสร้างทางจากถนนหรือทางสาธารณะไม่เกิน 20.00 เมตร ซึ่งอาจใช้เป็นอาคารเพื่อประโยชน์ในการพาณิชย์กรรมได้ ตามกฎหมายฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2526) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ดังนั้น อาคารพาณิชย์ไม่สามารถตั้งโรงงานผลิตอาหารได้

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องศึกษาเรียนรู้ข้อกำหนด การฝึกทดลองใช้แบบตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารประเมินสถานที่ผลิตอาหารของตนเองเบื้องต้นในการขออนุญาต และเผื่อระวังตลอดเวลาที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จนกว่าจะเลิกกิจการ รวมถึง GMP กฎหมายและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม โดยสามารถดาวน์โหลดข้อกำหนด แบบตรวจสอบและเอกสารที่เกี่ยวข้องได้ที่เว็บไซต์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม หรือเว็บไซต์ สำนักงานอาหาร อย.

ซึ่งการจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ข้อกำหนดทั่วไปของสถานที่ผลิตอาหาร ตามกฎหมายฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ดังนี้

(1) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาตแล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็น ได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(2) ผู้รับอนุญาตต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายจากบุคคลภายนอก เช่น รั้วริมถนนสาธารณะ (จัดทำป้าย “สถานที่ผลิตอาหาร” ด้วยวัสดุพลาสติกแข็งสีน้ำเงิน ขนาดกว้างและยาวไม่น้อยกว่า 20 x 70 เซนติเมตร และมีข้อความเป็นตัวอักษรไทยสีขาวสูงไม่น้อยกว่า 5 เซนติเมตร)

ตัวอย่างป้าย

สถานที่ผลิตอาหาร

(3) ต้องรักษาบริเวณโรงงานและสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ บริเวณผลิต บริเวณบรรจุ และ บริเวณเก็บอาหารสำเร็จรูป จะต้องสะอาดถูกสุขลักษณะและสามารถป้องกันมิให้แมลงหรือสิ่งอื่นเข้าไปปะปนหรือปนเปื้อนกับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว พร้อมทั้งจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(4) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับคนงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้ปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุดิบหรือ สิ่งสกปรก เครื่องมือเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

(5) รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนอาคารโรงงาน (สถานที่ผลิตอาหาร) ให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยและสะอาด ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(6) จัดให้มีที่ใส่ขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอยและเขม่าควัน

(7) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร (น้ำที่ผสมในอาหารหรือสัมผัสอาหาร) ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(7.1) กรณีใช้น้ำถังที่ได้รับอนุญาตมีเลขสารบบอาหาร 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย



และขอผลวิเคราะห์น้ำจากผู้ผลิต อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง หรือ

(7.2) กรณีที่ใช้น้ำอื่นๆ ต้องติดตั้งเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำและส่งน้ำที่ผ่านเครื่องกรองน้ำแล้วตรวจวิเคราะห์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

(7.3) น้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาด ได้แก่ น้ำประปา น้ำที่ผ่านเครื่องกรองปรับปรุงคุณภาพน้ำ

(8) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้าน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม

(9) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคไปกับอาหารได้ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น

(10) ไม่ใช่ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ปฏิบัติงานในสถานที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

ก. โรคเรื้อน

ข. วัณโรคระยะอันตราย

ค. โรคติดยาเสพติด

ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง

จ. โรคเท้าช้าง

ฉ. โรคผิวหนังที่นารังเกียจ

(11) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม (แพทย์) ว่าไม่เป็นโรคตามข้อ 10

(12) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกายโดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม (แพทย์) อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง และให้เก็บเอกสารตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(13) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดทำการอย่างใดอย่างหนึ่ง อันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิต เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้วและสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(14) ต้องป้องกันดูแลมิให้สัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(15) ต้องติดป้ายข้อความตาม (1) และ (2) ไว้ในที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

ตารางเปรียบเทียบปริมาณคลอรีนตกค้างในน้ำที่ใช้กิจกรรมต่างๆ

วัตถุประสงค์	ปริมาณคลอรีนตกค้าง (ppm)
1. น้ำที่ใช้สัมผัสอาหารโดยตรง	0.2 - 0.5
2. น้ำที่ใช้ทั่วไป	10 - 20
3. น้ำล้างวัตถุดิบ	5 - 10
4. น้ำหล่อเย็น	2 - 5
5. น้ำล้างอุปกรณ์เครื่องจักร	25 - 50
6. น้ำล้างพื้นผนัง	100 - 200
7. น้ำล้างมือ	50 - 100
8. น้ำล้างรองเท้า	100 - 200

(ตัวอย่าง-สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....

แบบสอบถามเกี่ยวกับสุขภาพของบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องการผลิตที่จะเข้าไปในพื้นที่ผลิตอาหาร

วันที่..... เวลาเข้า..... เวลาออก.....

ชื่อ-นามสกุล.....

หน่วยงาน

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร

วัตถุประสงค์ ☐ เยี่ยมชมกิจการ ☐ ตรวจสอบโรงงาน ☐ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ☐ ช่อมแซมและ/หรือ
บำรุงรักษา ☐ อื่นๆ

ประวัติด้านสุขภาพ

1. ข้าพเจ้าไม่ใช่คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรคหรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้
โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเรื้อรัง โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
2. ขณะนี้ท่านมีอาการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ ดังต่อไปนี้หรือไม่

ข้อที่	รายละเอียด	ใช่	ไม่ใช่
1.	โรคระบบทางเดินอาหารร้ายแรง เช่น ไข้รากสาด อหิวาตกโรค บิด ท้องร่วง ฯลฯ		
2.	ผิวหนังเป็นผื่นแดง หรือโรคผิวหนัง บริเวณมือ หน้า ท่อนแขนหรือบริเวณคอ		
3.	บาดเจ็บจากของมีคมหรือน้ำร้อนลวก		
4.	อาเจียน หรือท้องเสีย หรือท้องร่วง ในระหว่าง 2 วันที่ผ่านมา		
5.	ไข้หวัด คออักเสบ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือจมูกอักเสบ		
6.	ปากอักเสบ เป็นแผล มีหนอง		
7.	ตาอักเสบ หรือ มีน้ำตาไหล เช่น โรคตาแดง ตาแฉะ		
8.	หูอักเสบ หรือมีขี้หูมากผิดปกติ เช่น หูน้ำหนวกมีน้ำไหลตลอดเวลา		

3. ในระหว่าง 30 วันที่ผ่านมา ท่านได้เดินทางไปต่างประเทศหรือไม่

☐ เดินทางไปประเทศ..... ☐ ไม่

4. ในระหว่าง 30 วันที่ผ่านมา ท่านได้เดินทางไปในพื้นที่ที่พบการระบาดของโรคต่างๆ หรือไม่

☐ เดินทางไป ระบุชื่อโรคระบาด..... ☐ ไม่

5. สิ่งที่น่าเข้าพื้นที่การผลิต

วัสดุที่นำเข้าพื้นที่การผลิต	วัสดุที่นำออกจากพื้นที่การผลิต
1. ☐ แวนตา จำนวน.....ชิ้น	1. ☐ แวนตา จำนวน.....ชิ้น
2. ☐ วัสดุที่ทำด้วยแก้ว จำนวนชิ้น	2. ☐ วัสดุที่ทำด้วยแก้ว จำนวนชิ้น
3. ☐ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกแข็ง จำนวนชิ้น	3. ☐ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกแข็ง จำนวนชิ้น
4. ☐ อื่นๆ.....	4. ☐ อื่นๆ.....

กฎระเบียบและข้อปฏิบัติ

1. ห้ามสวมนาฬิกา เครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อย ต่างหู เป็นต้น จัดเก็บในพื้นที่ที่จัดไว้ให้และสวมชุดปฏิบัติการ ตามที่จัดเตรียมไว้ให้
2. ห้ามนำวัสดุหรืออุปกรณ์ที่ทำด้วยแก้ว พลาสติกแข็ง และแตกหักได้ เซรามิก และวัสดุในลักษณะเดียวกัน ปากกาไม้พลอก คัตเตอร์ ดินสอ น้ำยาลบคำผิด ลวดเสียบกระดาศ เหล็กเย็บกระดาศ (ลูกแม็ก) เป็นสิ่งที่ไม่อนุญาตนำเข้าบริเวณผลิตอาหาร กรณีจำเป็นต้องนำเข้าหรือสวมแว่นตาที่ทำด้วยแก้วต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบพื้นที่การผลิตทราบก่อนนำเข้า
3. เก็บเส้นผมที่อาจจะหลุดร่วงปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการมัด สวมเน็ตคลุมผมและให้หมวกให้มิดชิด
4. ส่องเครื่องแต่งกายของตนเอง โดยตรวจดูความเรียบร้อยและความสมบูรณ์ของหมวก เสื้อผ้าและรองเท้า หุ้มส้น พร้อมทั้งใช้ลูกกลิ้ง กลิ้งเสื้อด้านหน้าและด้านหลัง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเส้นผม ด้าย และอื่นๆ ที่ติดมากับเสื้อ
5. ล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าสู่พื้นที่การผลิตทุกครั้ง ตัดเล็บให้สั้นและไม่ทาเล็บ หากเล็บยาวต้องสะอาดและหากทาเล็บต้องสวมถุงมือหลังจากล้างมือทุกครั้ง
6. เมื่อมีการแคะ แกะ เกา ตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย ต้องล้างมือตามวิธีการล้างมือที่กำหนด
7. ห้ามไอ หรือจาม ลงในผลิตภัณฑ์อาหารหรือภาชนะบรรจุอาหารทุกชนิด
8. ห้ามนำอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งเครื่องใช้ส่วนตัว เช่น แปรง หวี ยาหม่อง เข้าไปในพื้นที่การผลิต
9. ห้ามอมลูกอม เคี้ยวหมากฝรั่งและสูบบุหรี่ รวมทั้งห้ามบ้วนหรือถ่มน้ำลาย สั่งน้ำมูก ในพื้นที่การผลิต
10. ห้ามหยิบ เก็บ วัตถุดิบหรืออุปกรณ์ต่างๆ ที่ตกหล่นบริเวณนั้น ในขณะที่มีการผลิตโดยเด็ดขาด
11. กรณีจำเป็นที่จะต้องให้ผู้ปฏิบัติงานที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร ต้องปิดแผลด้วยพลาสติกแบบพลาสติก และสวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลาขณะที่อยู่ในพื้นที่การผลิต
12. ห้ามนำวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ต่างๆ ออกนอกพื้นที่การผลิตก่อนได้รับอนุญาต
13. ให้ปฏิบัติตามผู้นำของสถานที่ผลิตอาหาร หากมีข้อสงสัย กรุณาสอบถามผู้นำ
14. ห้ามเดินออกนอกเส้นทางที่กำหนดไว้และอยู่ในพื้นที่ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
15. ห้ามถ่ายรูปหรือบันทึกภาพภายในพื้นที่ผลิต ยกเว้นได้รับอนุญาต
16. สูบบุหรี่ในพื้นที่ที่กำหนดนั้นและล้างมือทุกครั้งหลังจากการสูบบุหรี่
17. ให้คำนึงถึงความปลอดภัยเป็นอันดับแรก

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อมูลที่ได้ให้ไว้ ณ ที่นี้ เป็นความจริงและถูกต้องตามความรู้และความเข้าใจของข้าพเจ้า ข้าพเจ้ารับทราบและเข้าใจเป็นอย่างดีว่า หากข้อมูลที่ให้ไว้เป็นเท็จหรือผิดจากความเป็นจริง อาจไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าพื้นที่การผลิตได้อีกต่อไป

☐อนุญาต ☐ไม่อนุญาต เพราะ.....

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

ผู้ขอเข้าพื้นที่การผลิต

ผู้อนุญาตเข้าพื้นที่การผลิต

(ตัวอย่างป้าย)

ข้อปฏิบัติตัวด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

1. สวมเสื้อหรือชุดกันเปื้อนที่สะอาดและตามที่กำหนด
2. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานและภายหลังออกจากห้องน้ำ ห้องส้วม
3. ตัดเล็บให้สั้นและไม่ทาเล็บ
4. สวมหมวกคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผม
5. หากสวมถุงมือในการปฏิบัติงาน ถุงมือที่ใช้ต้องสะอาด ไม่ชำรุด
6. ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย สั่งน้ำมูก ขณะปฏิบัติงาน
7. ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ สายสิญจน์ ฯลฯ ขณะปฏิบัติงาน
8. มานำสิ่งของส่วนตัวหรือสิ่งของอื่นๆ เข้าไปในพื้นที่ผลิต
9. ในขณะที่ปฏิบัติงาน งดเว้นนิสัยแกะ เกา สกิดผม ไอหรือจาม เช่น แกะสิ่ว แคะขี้มูก เกาศีรษะ เป็นต้น
10. ไม่รับประทานอาหารหรือนำสิ่งอื่นใดเข้าปากขณะปฏิบัติงาน
11. ต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นคนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรคหรือซึ่งเป็นโรคเรื้อรัง วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดยาเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
12. ผู้ที่มีอาการไอ จาม เป็นไข้ ท้องเสีย ท้องร่วงห้ามปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสอาหาร
13. ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บเล็กน้อยที่ไม่เสี่ยงต่อการแพร่เชื้อโรคหรือติดเชื้อโรค หากจำเป็นต้องปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารต้องปิดแผลและสวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ
14. ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ
15. ดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร ห้องน้ำห้องส้วม

หมายเหตุ

1. ข้อความปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานที่ผลิตอาหาร
2. กรณีมีพนักงานเป็นแรงงานต่างชาติ ต้องมีภาษาของพนักงานแรงงานต่างชาติ
3. ข้อความ ควรมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 1 เซนติเมตร ป้ายมีลักษณะคงทนถาวรเหมาะสมกับสถานที่ติดตั้งป้าย (ทนน้ำทนแดด) ไม่เป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรก ทำความสะอาดได้ง่าย
4. ติดตั้งป้ายในบริเวณที่ผลิต บริเวณที่บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ



10. **GMP 420** อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

(โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

11. **GMP 386 ผักหรือผลไม้สดบางชนิด** อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ 386) พ.ศ. 2560 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บ รักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

- บันทึกการตรวจสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด / ตส.13(60)

(โปรดศึกษารายละเอียดในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

12. **วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาเกลือบริโภคตามประกาศ** กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ -) พ.ศ. 2554 เรื่อง เกลือบริโภค

- คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 428/2553 เรื่อง การตรวจประเมินสถาน ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค

- บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

(โปรดศึกษารายละเอียดในเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

13. **GMP อาหารฉายรังสี** อาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี ฉบับปี พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553)

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหาร ฉายรังสี (วันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2553)

- บันทึกการตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร / ตส.7(53)

(โปรดศึกษารายละเอียดในเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ตอนที่ 4

เอกสารหลักฐานยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร /
การพิมพ์แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร /
แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมอุปกรณ์ฯ

14. เอกสารหลักฐานการยื่นขอตรวจประเมินสถานที่

เอกสารการขออนุญาต	จำนวน	บุคคล ธรรมดา	นิติ บุคคล
① เอกสารหลักฐานต่างๆ ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (แบบ NPT-Food 068) แล้วแต่กรณี ☐ ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) / ☐ ขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหาร / ☐ ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร / ☐ เพิ่มหรือลดสถานที่ผลิตอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร / ☐ ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลง แบบแปลน แผนผังและรายการเครื่องจักร ทั้งนี้ แบบ NPT-Food 068 ดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดนครปฐม เลือก One Stop Service เลือก อาหาร	2 ฉบับ	☐	☐

14.1 แบบแปลนแผนผัง ที่ชัดเจนและถูกต้องตามมาตรฐาน ดังนี้

(โปรดศึกษารายละเอียดในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

14.1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ได้แก่ สถานที่ราชการ เช่น โรงพยาบาล วัด สถานีอนามัย เป็นต้น ถ้าสถานที่อยู่ในซอยหรือถนนเล็กๆ ในหมู่บ้าน โปรดระบุชื่อซอยหรือถนนหรือจุดสังเกต (ถ้าไม่มีชื่อซอยหรือถนน ให้ระบุว่าซอยหรือถนนนี้เริ่มต้นจากที่ใดไปที่ใด) ระยะทางจากต้นซอยหรือถนนถึงสถานที่ผลิตอาหาร พร้อมทั้งจุดสังเกตของสถานที่ เช่น ป้ายสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่อยู่ติดถนนสายหลักหรือมีซอยแยกเข้าไปอีก เช่น ถนนเพชรเกษม ถนนบรมราชชนนี ให้บอกหลักกิโลเมตรด้วย เช่น ถนนเพชรเกษม กม.16 (ฝั่งขาเข้ากรุงเทพฯ)

14.1.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต อาคารบ้านพักอาศัย บ่อกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) เป็นต้น

หมายเหตุ กรณีอาคารที่มีที่ดินเฉพาะสิ่งปลูกสร้างอาคารที่ขออนุญาต ไม่ใช่เอกสารในข้อนี้ เช่น อาคารพาณิชย์ หรือทาวน์เฮ้าส์ หรือทาวน์โฮม หรืออื่นๆ

14.1.3 แบบแปลนแผนผัง แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. **รูปด้านหน้า ด้านข้างและรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต** ซึ่งมีการแสดงหรือแจ้งชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น

(1) รูปด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร หมายถึง แบบแสดงลักษณะส่วนตั้งภายนอกของอาคาร ตามลักษณะอาคารตามที่ได้เห็น เช่น ประตู หน้าต่าง เป็นต้น แล้วบอกชนิดของวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง ความสูง ความกว้าง ความยาวของอาคาร

(2) รูปตัดของอาคาร หมายถึง แบบแสดงลักษณะส่วนตั้งภายในอาคาร ตามลักษณะโครงสร้างของอาคาร ไม่มีฝ้าผนัง ไม่มีอะไรทั้งสิ้น มีแต่โครงสร้างของอาคาร เช่น เสา คาน แล้วบอกว่าบริเวณหรือชั้นต่างๆ ของอาคารหรือห้องต่างๆ ใช้ทำอะไรบ้าง

หมายเหตุ อาคารชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัดของอาคาร

ข. **แปลนพื้นอาคารผลิตและเก็บอาหาร** ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนด (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามประเภทอาหาร) แล้วแต่กรณี โดยแสดง

◇ การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับ

- (1) เก็บวัตถุดิบที่ใช้การผลิตอาหาร
- (2) เตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต
- (3) ปรงผสมอาหาร
- (4) การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง

แล้วแต่กรณี

- (5) บรรจุอาหาร
- (6) ปิดฉลากอาหาร
- (7) เก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตสำเร็จแล้ว
- (8) เก็บภาชนะบรรจุ
- (9) ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ
- (10) เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
- (11) เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
- (12) อื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น

◇ ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมด้วยรายละเอียด ได้แก่ ชนิด ขนาด และแรงม้าของเครื่องจักรที่จะใช้ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น

- (1) เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้
- (2) เตาไฟให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเตา
- (3) ขนาดของห้องเผาชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้และ ปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง
- (4) หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler Horse Power) จาก (Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้ หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

◇ ระดับของพื้นอาคารผลิตอาหาร ระดับของพื้นห้องผลิตอาหาร ซึ่งต้องเป็นแบบลาดเอียงทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

◇ ท่อหรือทางระบายน้ำพร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียง โรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชายที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วม จัดแยกห้องส้วมของคณงานชายและหญิง ให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่หรือน้ำยาสำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

คณงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

- กรณีที่มีคนงานชายและคนงานหญิงรวมกันไม่เกิน 15 คน ให้จัดส่วนรวมไว้สำหรับคนงานชาย-หญิงก็ได้

จ. รายละเอียดต่าง ๆ

(1) ที่มาของน้ำ และหรือน้ำแข็ง และหรือไอน้ำ ที่ใช้ในการผลิตและหรือสัมผัสกับส่วนผสมหรืออาหารที่ผลิต หากไม่ได้ใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพของน้ำด้วย

(2) กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด พร้อมทั้งการควบคุมตรวจสอบในแต่ละขั้นตอน

(3) กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ

(4) ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตและชนิดของภาชนะบรรจุ

(5) ชนิดของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง

(6) วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

(7) จำนวนคนงานชาย-หญิง

(8) แจ้งวิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้งของโรงงาน

ฉ. บันทึกต่างๆ ที่ต้องทำตามที่ จีเอ็มพี กฎหมาย กำหนดไว้

หมายเหตุ กรณีขออนุญาตที่มีอาคารหลายหลัง ต้องระบุให้ชัดเจนว่าแบบแปลนแผนผังแต่ละรายการเป็นของอาคารหลังใด

14.1.4 มาตราส่วน คือ อัตราส่วนระหว่างระยะห่างในแผนที่หรือภาพเป็นต้นกับระยะห่างจริงหรือกับระยะห่างบนแผนที่หรือภาพอื่น **แบ่งออกเป็น 3 ชนิด**

1. **มาตราส่วนย่อ (BRIEF SCALE)** เช่น 1 : 10 อ่านว่า หนึ่งต่อสิบ หมายถึง ของจริง 10 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 1 ส่วน

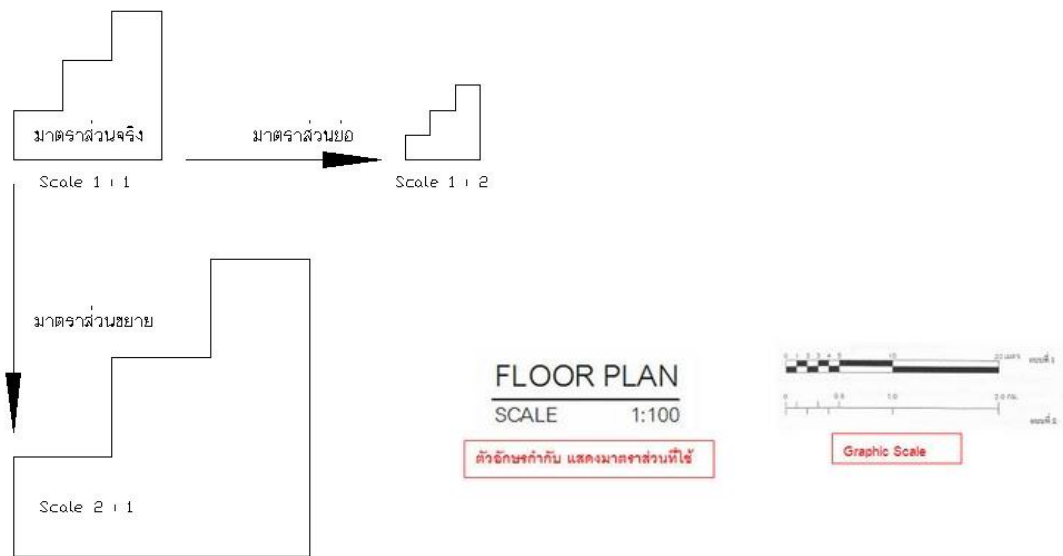
2. **มาตราส่วนขยาย (EXTENDED SCALE)** เช่น 10 : 1 อ่านว่า สิบต่อหนึ่ง หมายถึง ของจริง 1 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 10 ส่วน

3. **มาตราส่วนเท่าของจริง (FULL SCALE)** เช่น 1 : 1 อ่านว่า หนึ่งต่อหนึ่ง หมายถึง ของจริง 1 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 1 ส่วน

การกำหนดมาตราส่วน

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ. 2522 กำหนดไว้ว่า**แผนผัง (Layout Plan, Site Plan)** ให้ใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:500 ส่วนแบบก่อสร้างให้ใช้มาตราส่วนไม่น้อยกว่า 1:100 (ผังฐานรากอาคาร, ผังคาน, ผังพื้น, รูปด้าน, รูปตัด) แต่แบบก่อสร้างรูปด้าน และผังพื้นชั้นต่างๆ ของอาคารโรงงานอุตสาหกรรม จะใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:200 ก็ได้

กฎกระทรวงฉบับที่ 10 (พ.ศ.2528) ออกตามความใน พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ระบุให้ใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:100 ในผังพื้น รูปด้าน และรูปตัดอาคาร ผังคาน และผังฐานรากยกเว้นอาคารที่มีความกว้าง ความยาว และความสูงมากกว่า 90 ม.จะมีมาตราส่วนที่เล็กกว่า 1:100 ก็ได้ แต่ต้องไม่เล็กกว่า 1:250



มาตราส่วนมาตรฐานที่ควรใช้ในแบบก่อสร้าง

1:1 1:2 1:5 1:10 1:20 1:50 1:100 1:200

มาตราส่วนที่นอกเหนือจากนี้ควรหลีกเลี่ยง

ในการเขียนแบบแปลนอาคารผลิตอาหารนั้น

มาตราส่วนที่นิยมใช้มี 2 ขนาด

คือ 1:100 (1 เซนติเมตร = 100 เซนติเมตร)

และ 1:50 (1 เซนติเมตร = 50 เซนติเมตร)

ตัวอย่างการคำนวณ

ถ้าระยะของจริงยาว 5 เมตร ใช้มาตราส่วน 1 : 20 ความยาวที่เขียนลงในกระดาษจะเป็นเท่าใด

วิธีคิด

แปลงหน่วยจากเมตรเป็น เซนติเมตร ได้ 500 เซนติเมตร

ของจริงยาว 20 เซนติเมตร ย่อลงในกระดาษเขียนแบบ = 1 เซนติเมตร

ของจริงยาว 500 เซนติเมตร ย่อลงในกระดาษเขียนแบบ = $\frac{1 \times 500}{20}$

ดังนั้น ความยาวที่เขียนลงในกระดาษ = 25 เซนติเมตร

14.2 การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

(โปรดศึกษารายละเอียดในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

15. แบบ นฐ-อ.020 แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร

แบบ นฐ-อ.020

เลขรับที่..... ①
วันที่..... ①

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

1. รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-นามสกุล..... ②อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ
กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....
บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....E-mail.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ..... ③

(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี..... ④
เป็นผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ..... ⑤

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน)..... ⑥
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตตรง

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 3 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิต...

ลงชื่อ..... ① ④ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่เก็บอาหาร โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ⑦

- ☐ อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล
☐ ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
รหัสประจำบ้าน.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
รหัสประจำบ้าน.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

⑧ 2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน (ขอความร่วมมือระบุรายละเอียดเพิ่มเติมในเอกสารแนบท้าย)

(สามารถเลือกได้มากกว่า 1 วัตถุประสงค์ หากเป็นการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) จะเลือกได้เฉพาะข้อ 2.1 เท่านั้น)

- ☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่)
☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท
☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร
☐ 2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ
☐ 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
☐ 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3. ประเภทอาหาร...

ลงชื่อ..... ① ④.....ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

5. คำรับรอง

- ☒ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)
- ☒ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ☒ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ☒ กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช้พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- ☒ กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มีได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
- โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ☒ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ☒ ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ยื่นคำขอหรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ..... ① ④

(.....)

(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่..... ① ⑤

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน (ขอความร่วมมือระบุนรายละเอียดเพิ่มเติม)

☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ประเภทอาหาร ได้แก่ ① ⑥

.....

.....

.....

☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ ① ⑦

.....

.....

.....

☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร จากเลขที่..... ① ⑧

..... ไปอยู่เลขที่.....

.....

.....

☐ 2.4 เพิ่มสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ..... ① ⑨

ลดสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ..... ② ⑩

เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ระบุ..... ② ①

.....

.....

.....

ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักรประเภทอาหาร
ได้แก่ ② ②

☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่กระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
ประเภทอาหาร ได้แก่ ② ③

.....

.....

.....

.....

☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต) จากเลขที่.....

..... ② ④

..... ไปอยู่เลขที่.....

.....

☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) อยู่เลขที่..... ② ⑤

.....

ลงชื่อ..... ① ④ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

②⑥ แบบแจ้งรายละเอียดจัดหาพาหนะสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลงวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชี 2 การประเมินเอกสารทางวิชาการและการตรวจสถานประกอบการ ข้อ 2.5 การพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด^{(ก),(ข)} **หมายเหตุ 1.**^(ก) หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับคณะประเมิน ให้สถานประกอบการด้านอาหารผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังนั้น ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาพาหนะสำหรับคณะตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร ประกอบด้วย พนักงานเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 2 คน พนักงานเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ จำนวน 1 คน และพนักงานเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลระดับอำเภอ จำนวน 1 คน จำนวนพนักงานเจ้าหน้าที่อาจจะมากหรือน้อยกว่านี้แล้วแต่ขนาดของกิจการ ประเภทอาหาร จีเอ็มพี กฎหมาย ของสถานประกอบการที่ขอตรวจประเมิน

ข้าพเจ้า (ชื่อ-สกุล)..... ②อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ
กรณีผู้ประกอบกิจการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ..... ③
(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี..... ④
เป็นผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ..... ⑤
สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก) เลขรหัสประจำบ้าน..... ⑥ และ/หรือ ⑦
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ข้าพเจ้ารับทราบและยินยอมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายพาหนะตามข้อกำหนดข้างต้น สำหรับคณะตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามวัน เวลา และสถานที่ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแจ้งนัดหมาย โดยขอให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดหาพาหนะ ซึ่งข้าพเจ้ารับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด (ราคาค่าเช่ารถยนต์ (รถตู้) ประมาณ 2,500 – 3,000 บาท/วัน) ทั้งนี้ ข้าพเจ้าต้องจ่ายเงินค่าเช่าพาหนะให้ผู้ให้เช่ารถยนต์โดยตรงก่อนวันตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน (พนักงานเจ้าหน้าที่จะแจ้งชื่อผู้ให้เช่ารถยนต์และช่องทางการจ่ายเงินค่าเช่ารถยนต์ให้ทราบในภายหลัง) และให้ผู้ให้เช่ารถยนต์ออกใบเสร็จรับเงินค่าเช่าพาหนะในนามของ.....
ที่อยู่.....
.....

ลงชื่อ..... ① ④

(.....)

(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่..... ① ⑤

หมายเหตุ พนักงานเจ้าหน้าที่ของดใช้รถยนต์ของผู้ประกอบการ เพื่อประโยชน์วางแผนตรวจสถานที่และความปลอดภัย

คำอธิบาย การพิมพ์หรือเขียนกรอก แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

① เลขรับที่...../วันที่..... สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก

1. รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ ชื่อ-นามสกุล..... ②

1.1 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อ-นามสกุลและที่อยู่ของผู้ขออนุญาต ตรงกับสำเนาทะเบียนบ้าน ถ้าเป็นคณะบุคคลให้บุคคลหนึ่งคนในคณะบุคคลที่เป็นผู้จัดการของคณะบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ขออนุญาตมากกว่า 1 คน หรือคณะบุคคลไม่มีผู้จัดการคณะบุคคลให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ขออนุญาต (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

1.2 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินการที่นิติบุคคลนั้นที่ได้มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการตามหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาต หรือชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามเงื่อนไขในการจดทะเบียนนิติบุคคลแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ดำเนินการมากกว่า 1 คน โดยให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ดำเนินการ พร้อมระบุเงื่อนไขการลงนามผูกพันนิติบุคคลด้วย (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ..... ③

1.3 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดาให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ขออนุญาตเช่นเดียวกับข้อ 1.1 และที่อยู่ตรงกับใบทะเบียนพาณิชย์ของสถานที่ผลิตอาหาร

1.4 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลให้ระบุชื่อของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนจำกัด....., บริษัท กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ฐานะเป็นนิติบุคคลเท่านั้นตามเอกสารหลักฐานของ ส่วนราชการ โดยมี ④ เป็นผู้ดำเนินการ ให้ระบุชื่อ-นามสกุลบุคคลผู้ดำเนินการเช่นเดียวกับข้อ 1.2

ณ สถานที่ผลิตชื่อ ⑤

1.5 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อสถานที่ตามใบทะเบียนพาณิชย์

1.6 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคลตามที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ เว้นแต่จะใช้ชื่ออื่น (สาขา) ตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร

สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (หลัก) เลขรหัสประจำบ้าน... ⑥ ให้ระบุที่อยู่ตรงตามทะเบียนบ้านของสถานที่ขออนุญาต

สถานที่เก็บอาหาร ... ⑦ ให้ระบุที่อยู่ตรงตามทะเบียนบ้านของสถานที่ขออนุญาต

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน ... ⑧ ให้ระบุวัตถุประสงค์การขอรับการตรวจประเมิน

3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

⑨ ให้ระบุชื่อประเภทอาหาร เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ อาหารทั่วไป ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน

กรณีอาหารที่ผลิตเข้าข่ายเงื่อนไขอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ระบุ “ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หรือ “ชนิดที่ปรับกรด” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่ปรับกรด), กาแฟ (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)

①① **กรรมวิธีการผลิตหลัก** ให้ระบุ กรรมวิธีผลิตหลัก ตามข้อ 9 กรรมวิธีการผลิตอาหาร และ หลักเกณฑ์พิจารณาภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทกันอากาศเข้าออกได้ หรือ กรรมวิธีการผลิตที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของประเภทอาหารที่ขออนุญาตนั้นๆ

①① **ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร** ให้ระบุ ของแข็ง หรือ ของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือผง หรือ ตามลักษณะของอาหารที่มองเห็นด้วยตาเปล่า กรณีผักหรือผลไม้สด ให้แยกเป็นรายชื่อผักหรือผลไม้สดที่อยู่ในประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 กับรายชื่อผักหรือผลไม้สดที่ไม่ได้อยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 (จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายได้)

①② **เป็นอาหารวัตถุประสงคพิเศษ** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ กรณีเป็นอาหารที่มีวัตถุประสงคพิเศษ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 แก้ไขเพิ่มเติมฯ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556

ตัวอย่าง 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข)	กรรมวิธีการผลิตหลัก (ดูรายละเอียดในคำอธิบาย)	ลักษณะหรือ รูปแบบอาหาร (ดูรายละเอียดใน	เป็นอาหาร วัตถุประสงคพิเศษ (โปรดทำเครื่องหมาย
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 1 พาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) (อาหารที่มีความเป็นกรด/ปรับกรด,	ของเหลว	-
2. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท (ชนิดที่ปรับกรด)	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 2 สเตอริไลส์ (Commercial Sterilization) (อาหารที่ปรับกรด)	ของเหลว	-
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 3 การกำจัดจุลินทรีย์โดยการกรอง (Filtration)	ของเหลว	-
4. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อม บริโภคทันที	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 4 การลดค่าวอเตอร์แอคทิวิตีโดยแยก น้ำออก (Separating Out Water)	ผลไม้กวน, ผลไม้ทอด	-
5. อาหารทั่วไป ประเภท พืชและ ผลิตภัณฑที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 5 แปรรูปและบรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่าย (Processing and Packing)	รายชื่อผักและผลไม้สด แนบท้าย	-
6. อาหารทั่วไป ประเภท ผักหรือ ผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตรวจ ประเมิน	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 6 การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด บางชนิด (Sorting and Packing)	รายชื่อผักหรือผลไม้สดแนบ ท้าย (ต้องเป็นรายชื่อที่อยู่ใน ป.สธ. 386)	-
7. อาหารทั่วไป ประเภท สัตว์และ ผลิตภัณฑที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 7 แช่เยือกแข็ง (Freezing)	เนื้อสัตว์, ชิ้นส่วนอื่นๆ ของสัตว์ เช่น ตับ ม้าม ไส้	-
	ผลิตภัณฑอาหารรายการที่ 8 แช่เย็น (Chilling)	เนื้อสัตว์, ชิ้นส่วนอื่นๆ ของสัตว์ เช่น ตับ ม้าม ไส้	-

① ③ 4. ใช้เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต กำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวม ระบุจำนวนแรงม้าและจำนวน
คนงาน

① ④ ลงชื่อ.....ให้ผู้ขออนุญาตตาม ② เป็นผู้ลงลายมือชื่อ แล้ววงเล็บใต้ชื่อโดยพิมพ์
หรือเขียนด้วยตัวบรรจงเป็นภาษาไทยกำกับไว้ พร้อมทั้งระบุด้วยว่าเป็นผู้ดำเนินการหรือกรรมการนิติบุคคล

① ⑤ วันที่..... ระบุวันที่ยื่นคำขอหรือวันที่เขียนหรือพิมพ์คำขอ

เอกสารแนบท้าย

2. ประสงค์ที่จะขอรับการตรวจประเมิน (ขอความร่วมมือระบุรายละเอียดเพิ่มเติม)

☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ประเภทอาหาร ได้แก่ ① ⑥...ระบุประเภทอาหารตาม 3. ประเภท
อาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินที่ขอใหม่

☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ ① ⑦...ระบุประเภทอาหารตาม 3. ประเภทอาหารที่
ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินที่ผลิตเพิ่มประเภทอาหาร

☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร จากเลขที่..... ① ⑧ระบุที่อยู่ของเดิม..... ไปอยู่เลขที่.....ระบุที่อยู่ใหม่.....

☐ 2.4 เพิ่มสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ..... ① ⑨ระบุที่อยู่ที่จะเพิ่ม.....

ลดสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ..... ② ⑩ระบุที่อยู่ลด.....

เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ระบุ..... ② ①...ระบุรายละเอียดที่ขอเปลี่ยนแปลง เช่น
ลดพื้นที่อาหารผลิต ลดจำนวนอาหารที่ผลิต เพิ่มพื้นที่และอาคารที่ผลิต เพิ่มพื้นที่และอาคารเก็บอาหาร.....

ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักรประเภทอาหาร
ได้แก่ ② ②ระบุประเภทอาหารที่ยกเลิก ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
.....

☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่กระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
ประเภทอาหาร ได้แก่ ② ③ระบุประเภทอาหารตามใบอนุญาตที่ยกเลิก.....

☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต) จากเลขที่..... ② ④ ..ระบุที่อยู่ของเดิม
..... ไปอยู่เลขที่.....ระบุที่อยู่ใหม่.....

☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) อยู่เลขที่..... ② ⑤ระบุที่อยู่สถานที่เก็บที่จะเพิ่ม.....

② ⑥ แบบแจ้งรายละเอียดจัดหาพาหนะสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เป็นการแจ้งให้ทราบว่า
มีค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

แบบ นฐ-อ.008

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

เขียน ...บริษัท อาหารดี มีบุญกุล จำกัด.....

วันที่ ...17... เดือนมิถุนายน... พ.ศ....2558...

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า ...บริษัท อาหารดี มีบุญกุล จำกัด..... (ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ...170..... ตรอก/ซอย ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม..... รหัสไปรษณีย์.....73000.....โทร. ...0 3421 3279 – 80..... โทรสาร...0 3425 1550.....ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์.fdapv73@fda.moph.go.th...เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.1101987654321. โดยมีนายมานะ จีเอ็มพี..... เป็นผู้มียอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการ

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

จดทะเบียนนิติบุคคลกระทรวงพาณิชย์ เลขที่1234567.....ลงวันที่ ...10 มิถุนายน 2558.....

ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้นายมานะ จีเอ็มพี.....เป็นผู้ดำเนินการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้า

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

ในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ทั้งนี้โดยให้นายมานะ จีเอ็มพี.....

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้องคำให้การหนังสือชี้แจงและลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตอาหาร นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซติดตอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสาร ต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่นๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่วไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ ...17 มิถุนายน 2559.....เป็นต้นไป



ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง

(..นายมานะ จีเอ็มพี..) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง

(.....) ผู้ดำเนินการ

กรรมการ
บริษัท
ผู้มีอำนาจ
ลงนาม
ผูกพัน

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ

(...นายมานะ จีเอ็มพี..)

ลงชื่อ พยาน

(...นางมานี จีเอ็มพี.....)

ลงชื่อ พยาน

(...นางซูใจ จีเอ็มพี.....)

- หมายเหตุ :
- 1.กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาด้วย (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
 2. แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ
 3. พยานลงชื่อให้ครบถ้วนทั้ง 2 คน

ตัวอย่าง หนังสือมอบอำนาจ กรณีผู้ดำเนินการไม่มาติดต่อด้วยตนเอง

เลขที่..... วันที่..... ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่	หนังสือมอบอำนาจ	แบบ นฐ-อ.009 เขียน ณ วันที่, อำเภอ, จังหวัด วันที่, เดือน, พ.ศ.
โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า นายมานะ จีเอ็มพี (ชื่อบุคคล) ในนามของ บริษัท อาหารดี มีคุณ จำกัด (ชื่อสถานที่ประกอบการ) สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ 172 ตรอก/ซอย ถนน เทศ หมู่ ตำบล/แขวง พระปฐมเจดีย์ อำเภอ/เขต เมืองนครปฐม จังหวัด นครปฐม ไปอนุญาตผลิตอาหาร/นำเข้า/เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่..... โดยมี นายมานะ จีเอ็มพี		
☒ เป็นผู้มิอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์ (ใช้ตัวเลขมุมบนซ้ายและวันที่ออกให้ของหนังสือ รับรองหน้าแรกเท่านั้น ไม่ใช้ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่และวันที่จดทะเบียนนิติบุคคล) ที่ 12345678910 ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2559 ☐ เป็นผู้มิอำนาจจัดการ ปรากฏตามใบทะเบียนพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ ที่..... ลงวันที่..... ☐ (อื่นๆ) เป็นผู้มิอำนาจจัดการ..... (เช่น สหกรณ์/มูลนิธิ ฯลฯ) ที่..... ลงวันที่.....		
ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ นายมานะ จีเอ็มพี เป็นผู้มิอำนาจในการยื่นคำขอเกี่ยวกับ		
☒ การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ต่ออายุ หรือขอใบแทน ☒ ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1) ☐ ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว (อ.11) ☐ ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1) ☐ ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3) ☐ ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4) ☐ การขออนุญาตสถานที่นำเข้า ต่ออายุ หรือขอใบแทน ☐ ยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6) ☐ ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8) ☐ ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9) ☐ การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร ☐ ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) ☐ ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5) ☐ ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.7) ☐ ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17) ☐ ยื่นคำขอใบแทนทะเบียนตำรับอาหาร (อ.20) ☐ ยื่นหนังสือแจ้งการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายในราชอาณาจักร ☐ ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติสูตรอาหารและการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ☐ ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (เฉพาะวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) ☐ การอนุญาตโฆษณาอาหาร ☐ ยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ขอ.1) ☐ อื่นๆ (ระบุ).....ไม่มี..... ☐ การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ☐ ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.1) ☐ ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน (อ.5) ☐ ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิต (ส.4) ☐ ยื่นคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.2) ☐ การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่นำเข้า ☐ ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.6) ☐ ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10) ☐ ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5) ☐ การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4) ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียด อาหาร (สบ.6) ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียด อาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.8) ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19) ☐ การขอใบรับรอง (Certificate) ☐ ยื่นขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิตหรือผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก		

พร้อมทั้งแนบ ตั๋วทอง เอกสาร ตลอดจนรับทราบคำสั่งของราชการ และเป็นผู้ติดต่อขอรับใบอนุญาต/ใบสำคัญต่างๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และ/หรือ แบบจดทะเบียน/
 แจ้งรายละเอียดอาหาร รวมถึง การจ่ายชำระค่าธรรมเนียมต่างๆเกี่ยวกับเอกสารดังกล่าวที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย รวมถึงให้มีสิทธิยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต (E-Submission)
 การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือ
 มอบอำนาจฉบับนี้เป็นความลับให้เฉพาะคราว เพื่อดำเนินการไปตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2559 ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2560..



ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ
 (.....นายมานะ จีเอ็มพี.....)
 ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ
 (.....นางมานะ จีเอ็มพี.....)
 ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ
 (.....นายมานะ จีเอ็มพี.....)
 ลงชื่อ.....พยาน
 (.....นางมานะ จีเอ็มพี.....)
 ลงชื่อ.....พยาน
 (.....นางมานะ จีเอ็มพี.....)

- หมายเหตุ**
1. กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือ
 รับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการรองคนลงลายมือชื่อและ
 ประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจ
 ทะเบียนนิติบุคคลไม่เกิน 6 เดือนมาด้วย
 2. กรณีต้องกรณยกเลิกการมอบอำนาจ ให้ผู้มอบอำนาจแจ้งเป็นลายลักษณ์
 อักษร เพื่อเป็นหลักฐานนำข้อมูลของผู้รับมอบอำนาจออกจากระบบ

**22. แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบ
ในการผลิตอาหาร สูตรส่วนประกอบ และกรรมวิธีการผลิตอาหาร แผนที่แสดงที่ตั้ง
แผนผังสิ่งปลูกสร้าง แบบแปลนอาคารสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

คำชี้แจง

- (1) แบบ นฐ-อ.001 เป็นตัวอย่างการกรอกหรือพิมพ์ข้อความในแต่ละหัวข้อ อาจไม่สอดคล้องกัน
ทุกหัวข้อ ผู้ประกอบการต้องระบุให้สอดคล้องความจริงของสภาพสถานที่ขออนุญาต
- (2) รายการเครื่องจักร ให้แสดงทุกรายการที่ใช้พลังงาน เช่น ไฟฟ้า แก๊ส ถ่าน/ฟืน แบตเตอรี่ที่ต้อง
ชาร์ตไฟฟ้า เป็นต้น รวมทั้งเครื่องจักรที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการผลิตอาหารให้ปลอดภัย เช่น เครื่องกรองน้ำ
ปั๊มลม หม้อน้ำ ระบบดูดฝุ่นที่เกิดจากการผลิต เป็นต้น
- (3) รายการเครื่องมือและอุปกรณ์ ให้แสดงเฉพาะรายการ ขนาดใหญ่ เช่น โต๊ะบรรจุ ชั้นวางของ
พาเลทวางวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ เป็นต้น
- (4) รายการข้อใดไม่ใช้ ให้ระบุว่า “ไม่ใช้”
- (5) ลำดับเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต อาจใช้ลำดับเลขทะเบียนเครื่องจักรของโรงงานใน
การจัดทำเอกสาร เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ครบถ้วน ถูกต้องในการตรวจสอบ

แบบ นฐ-อ.001

กรณาพิมพ์หรือเขียนตัวบรรจง

**แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร
สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้ง แผนผังสิ่งปลูกสร้าง
แบบแปลนอาคารสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

1. รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิง
ต่างๆ โดยระบุแรงแม้เปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงแม้รวม เช่น

- เครื่องใช้ไฟฟ้า ปั๊มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม้ (746 วัตต์ เท่ากับ 1 แรงแม้)
- แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดถังกี่กิโลกรัมและระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่จะใช้แก๊สหมดถัง
- ชั่ง ที่ใช้ไฟฟ้าหรือแบตเตอรี่ที่ใช้ไฟฟ้า ระบุ เครื่องชั่งแบบดิจิตอล ขนาดเท่าไร

ทั้งนี้ ลำดับรายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ ต้องตรงกับแบบแปลนพื้นอาคารผลิต
อาหารและการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร

ลำดับ	รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์	กำลังแรงแม้หรือวัตต์	จำนวน	รวมแรงแม้
1	มอเตอร์ปั่นน้ำผลไม้	3 แรงแม้	3 ตัว	9
2	ถังน้ำดิบ ขนาด 1,000 ลิตร	-	1 ถัง	-
รวมจำนวนแรงแม้ทั้งสิ้น (กรณีมากกว่าหน้านี้ ให้รวมจำนวนแรงแม้ทั้งสิ้นหน้าสุดท้าย)				

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ลำดับ	รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์	กำลังแรงม้าหรือวัตต์	จำนวน	รวมแรงม้า
3	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ (ไม่ใช่ไฟฟ้า)	-	2 เครื่อง	-
4	ถังสแตนเลสสำหรับผสมและปรุงรสน้ำผลไม้	-	3 ถัง	-
5	เตาแก๊สต้มน้ำเชื่อม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 30 ซม.			
	ใช้แก๊ส วันละ 2 ชม. 15 วันต่อถึง ถึงละ 15 กก.	1.90 แรงม้า	1 ชุด	1.90
	(3.8 x 0.5 กก./ชม.)			
6	โต๊ะแท่นบรรจุสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	-	2 ชุด	-
	บุด้วยสแตนเลสพร้อมอุปกรณ์บรรจุและปิดฝา			
7	เครื่องชั่งดิจิตอล ขนาด 05 กิโลกรัม	0.34 วัตต์	1 เครื่อง	0.67
8	เครื่องกรองน้ำสะอาด	1 แรงม้า	1 ชุด	1
	-ชุดกรองคาร์บอน 1 ชุด			
	-ชุดกรองแมงกานีส 1 ชุด			
	-ชุดกรองเรซิน 1 ชุด			
	-ชุดกรองเซรามิก 1 ชุด			
	-ปั้มน้ำ ขนาด 1 แรงม้า จำนวน 1 เครื่อง			
9	ตู้แช่เยือกแข็งน้ำผลไม้ (ผลิตภัณฑ์)	5 แรงม้า	1 ตู้	5
10	เครื่องซีลฝ้ายน้ำผลไม้	0.25 แรงม้า	2 ตัว	0.5
	สายการผลิต (ไลน์) ขนมหั้วเยือกแข็ง			
11	ตู้แช่เยือกแข็ง	180 วัตต์	4 ตู้	0.96
12	ถังแก๊ส ขนาด 15 กิโลกรัม (ใช้แก๊ส 20 ซม.หมด)	-	2 ถัง	2.49
13	เครื่องชั่งน้ำหนักแบบดิจิตอล (ใช้ถ่าน)	-	2 เครื่อง	-
14	เครื่องซีล (ซีลถุง)	065 kw	1 เครื่อง	0.52
15	เตาอบ (กว้าง 75 ซม.x ยาว 115 ซม. xสูง 60ซม)	900 วัตต์	1	1.206
16	เครื่องซีลสุญญากาศ (ซีลถ้วย)	750 วัตต์	1	1.005
17	เครื่องชั่งแบบเข็ม ขนาด 7 กิโลกรัม	-	1 เครื่อง	-
18	เครื่องผสม	600 วัตต์	1 เครื่อง	0.80
	ไลน์แบ่งบรรจุขนมอบกรอบ			
19	เครื่องซีล (ใช้แบ่งบรรจุ)	600 วัตต์	1 เครื่อง	0.80
20	เครื่องชั่งน้ำหนักแบบเข็ม ขนาด 2 กิโลกรัม (ใช้ถ่าน)	-	1 เครื่อง	-
21	เครื่องยิงวันผลิต/วันหมดอายุ/วันควรบริโภคก่อน	0.5 แรงม้า	3 เครื่อง	1.5
รวมจำนวนแรงม้าทั้งสิ้น				27.35

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

2. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด

2.1 น้ำล้างวัตถุดิบ (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาผสมคลอรีน หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรต์ หรือ ต่างทับทิม โดยระบุอัตราส่วนสารเคมีต่อปริมาณน้ำที่ใช้ด้วย)

.....- ใช้ น้ำประปาผสมต่างทับทิม อัตราส่วน 1 ต่อ 100 ล้างวัตถุดิบ.....

2.2 น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝา

(ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาผ่านการปรับคุณภาพโดยวิธีการกรอง (ให้ระบุสารที่ใช้กรอง เช่น คาร์บอน เรซิน) ซ้ำเชื้อด้วยแสงยูวี หรือ ใช้ น้ำดื่มชนิดถังที่มี อย. (เลขสารบบอาหาร 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย.) พร้อมระบุชื่อน้ำดื่มด้วย ทั้งนี้ ให้แนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....- น้ำประปาผ่านเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำโดยวิธีการกรอง ด้วยคาร์บอน แมงกานีส เรซิน ได้กรองเซรามิคและผ่านแสงยูวีเพื่อฆ่าเชื้อ ก่อนนำไปใช้และบางครั้งใช้น้ำถึง ขนาด 20 ลิตร ของน้ำดื่มตรา คนดี เลขสารบบอาหาร 73-2-99999-2-0001.....

2.3 น้ำล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาเทศบาลนครนครปฐม)

.....- ใช้ น้ำประปาของเทศบาลนครนครปฐมและน้ำประปาของหมู่บ้านสลับกันในกรณีที่มีปัญหา น้ำประปาไม่ไหลจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง.....

2.4 น้ำล้างทำความสะอาดพื้นอาคาร อุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาเทศบาลนครนครปฐม)

.....- ใช้ น้ำประปาของเทศบาลนครนครปฐมและน้ำประปาของหมู่บ้านสลับกันในกรณีที่มีปัญหา น้ำประปาไม่ไหลจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง.....

3. ใช้น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและสัมผัสอาหาร (ระบุรายละเอียดของน้ำที่ใช้ทำไอน้ำ และแนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ทำไอน้ำหรือผลวิเคราะห์ไอน้ำ ที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....- น้ำประปาผ่านเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำโดยวิธีการกรอง ด้วยคาร์บอน แมงกานีส เรซิน ได้กรองเซรามิคและผ่านแสงยูวีเพื่อฆ่าเชื้อ ก่อนนำไปใช้.....

4. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตและผสมอาหาร (ใช้น้ำแข็งยูนิต หรือ น้ำแข็งหลอดที่บรรจุในถุงพลาสติกที่ปิดสนิทและมีเลขสารบบอาหาร 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย. ระบุยี่ห้อและเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้ ให้แนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....- ใช้น้ำแข็งหลอด ถุงละ 25 กิโลกรัม ยี่ห้อ น้ำแข็งหลอดตราสะอาด (ชนิดใ้รับประทานได้) เลขสารบบอาหาร 73-2-99999-2-0001.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

5. วิธีการล้างทำความสะอาด ข่าเชื้อภาชนะบรรจุฝาและอุปกรณ์การผลิตต่างๆ

5.1 ภาชนะบรรจุ (ก่อนใช้บรรจุ)

.....- ภาชนะบรรจุ ล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 1 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนนำไปบรรจุวันต่อวัน.....

.....- ฝา แห่สารละลายคลอรีนเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม อย่างน้อย 30 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 2 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำในตะกร้าพลาสติกแล้ววางบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุ วันต่อวัน.....

.....
.....
.....
.....

5.2 อุปกรณ์ผลิตที่สัมผัสอาหาร

(ก) ก่อนผลิต : ให้ระบุวิธีการ (กรณีให้สารเคมีให้ระบุชนิด อัตราส่วนที่ใช้ด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ล้างจาน 1 ส่วน ผสมน้ำสะอาด 5 ส่วน)

.....- ใช้ผลิตภัณฑ์ล้างจานผสมน้ำยา 1 ส่วน ต่อน้ำ 100 ส่วน ล้าง 1 ครั้ง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 3 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนนำไปใช้ผลิตวันต่อวัน.....

.....
.....
.....
.....

(ข) ภายหลังการผลิต : ให้ระบุวิธีการ (กรณีให้สารเคมีให้ระบุชนิด อัตราส่วนที่ใช้ด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ล้างจาน 1 ส่วน ผสมน้ำสะอาด 5 ส่วน)

.....- ใช้ผลิตภัณฑ์ล้างจานผสมน้ำยา 1 ส่วน ต่อน้ำ 100 ส่วน ล้าง 1-2 ครั้ง จนความสกปรกหมดแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 3 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิต โดยล้างวันต่อวัน ยกเว้นอุปกรณ์บางชนิดต้องล้างทันทีเนื่องจากเศษอาหารที่ผลิตจะแห้ง ทำให้ล้างไม่สะดวก.....

.....
.....
.....

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

6. กำจัดขยะมูลฝอย (ให้ระบุวิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะจากภายในบริเวณสถานที่ผลิตไปไว้ภายนอกสถานที่ผลิต รวมทั้งจากภายนอกสถานที่ผลิตไปยังแหล่งกำจัดขยะ เช่น เทศบาลมารับ ๒ ครั้ง/สัปดาห์) โดยวิธี

- ☒ มีที่รองรับขยะแล้วให้เทศบาล หรือ อบต. หรือ เอกชน เก็บไปทำลาย.....
.....สัปดาห์ละ 2 ครั้ง วันจันทร์และวันพฤหัสบดี.....
- ☒ เก็บเผาไฟมีเตาเผาขยะในโรงงาน กรณีที่ขี้นั้นเทศบาลไม่มารับ.....
- ☐ ฝังกลบ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ระบบกำจัดน้ำเสีย

- ☒ มีระบบ.....บำบัดตามธรรมชาติ.....
- ☐ ไม่มี

7. จำนวนคนงาน ชาย.....2.....คน หญิง.....3.....คน รวมทั้งหมด.....5.....คน
การแต่งกายคนงาน.....ชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผม ผ้าปิดปากและสวมรองเท้า.....

8. จำนวนห้องน้ำห้องส้วม ☐ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.....ห้อง
☒ แยกกัน ชาย จำนวน1..... ห้อง หญิง จำนวน.....2.....ห้อง
จำนวนที่ปัสสาวะชาย จำนวน.....1.....ที่

9. อ่างล้างมือพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ

- 9.1 ห้องน้ำห้องส้วม (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)
☒ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.. 1.....ที่
☐ แยกกัน ชาย จำนวน.....ที่ หญิง จำนวนที่
อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่ ...สบู่เหลวล้างมือ..กระดาษเช็ดมือแบบไม่เปียกอยู่.....
....ถังขยะมีฝาปิดแบบเปิดฝาโดยเท้าเหยียบ.....
- 9.2 อ่างล้างมือบริเวณที่ผลิตพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)
☒ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.... 1.....ที่
☐ แยกกัน ชาย จำนวน.....ที่ หญิง จำนวนที่
อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่สบู่เหลวล้างมือ กระดาษเช็ดมือแบบไม่เปียกอยู่.....
....ถังขยะมีฝาปิดแบบเปิดฝาโดยเท้าเหยียบ.....
- 9.3 กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อ่างล้างมือหน้าห้องบรรจุพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)
☐ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.....ที่ ☐ แยกกัน ชาย จำนวน.....ที่ หญิง จำนวนที่
อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

10. **บันทึกต่างๆ ที่มี**(ต้องศึกษาเรียนรู้รายละเอียดตามกฎหมาย/กฏกระทรวง/GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงฯ ว่าตรวจประเมินเรื่องอะไรบ้าง ดังนั้น เรื่องที่ตรวจประเมินต้องมีคู่มือปฏิบัติงานและแบบบันทึก เพื่อเป็นหลักฐานว่าทำและเป็นไปตามที่คู่มือวิธีปฏิบัติงานกำหนด ทั้งนี้ ระบุชื่อ **วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึก ไม่ต้องแนบมา** ให้เตรียมไว้ที่สถานที่เพื่อรับการตรวจประเมินสถานที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ สำหรับรายใหม่ต้องมีวิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึก แต่แบบบันทึกยังไม่มีการบันทึก)

.....**ตัวอย่าง วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกหรือรายงาน**.....

- 1. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ.....
- 2. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน.....
- 3. วิธีปฏิบัติงานและรายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร และ.....
ประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต
- 4. วิธีปฏิบัติงานและแบบสรุปการบันทึกและรายงานของผลการตรวจวิเคราะห์น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ
ที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต.....
-5. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....
-6. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการสุ่มตรวจคนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสอาหารและผลการตรวจสุขภาพ.....
ประจำปีคนงาน รวมถึงหลักเกณฑ์รับสมัครคนงานต้องมีผลตรวจสุขภาพ.....
-7. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกบำรุงรักษาซ่อมแซมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์.....
-8. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกกำจัดแมลงและสัตว์ ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค
-9. วิธีฝึกอบรม เนื้อหาอบรมและบันทึกการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะ.....
-10. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาด การตรวจประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อและสารเคมีตกค้างของ
เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....
-11. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกควบคุมกระบวนการผลิต (ซัง ปรง ผสม ฆ่าเชื้อ บรรจุ ปิดฉลาก.....
- 12. วิธีปฏิบัติงานและบันทึก/รายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท แต่ละขนาดบรรจุ.....
- 13. วิธีปฏิบัติงานและแบบสรุปการบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์แหล่งน้ำดิบ ผลการ-วิเคราะห์
ผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....
- 14. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการตรวจสอบสภาพและบำรุงรักษาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต
- 15.วิธีปฏิบัติงานและบันทึกตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องการใช้สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- 16. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์) ด้วยการ
ตรวจเฝ้าระวังตนเอง
- 17. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกควบคุมการใช้วัตถุดิบอาหาร.....
- 18. วิธีปฏิบัติงานและควบคุมการปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนประกอบอาหารที่กำหนด.....
- 19. วิธีปฏิบัติงานและซัง ตวง วัด สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละสูตร.....
- 20. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกขั้นตอนและวิธีการเรียกคืนผลิตภัณฑ์.....
- 21. วิธีปฏิบัติงานและรายงานการตรวจสอบภาชนะบรรจุและฉลากหลังบรรจุ โดยสังเกต.....
- 22. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์.....
- 23.. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางกายภาพและเคมี.....

-24. วิธีปฏิบัติงานและรายงานผลการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์อื่นๆ โดยใช้ชุดทดสอบความสะอาด (Tast Kit Swab Test).....
-25. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกระบบการกำจัดสิ่งเจือปน (ทราย/ถ่าน/เรซิน/แมงกานีสแซนด์/อื่นๆ)
- 26. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกการบำรุงรักษาไส้กรองเซรามิค.....
- 27. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกการตรวจ/บำรุงรักษาหลอดยูวี.....
- 28. วิธีปฏิบัติงานและรายงานผลการตรวจสอบจุลินทรีย์ในน้ำ โดยใช้ชุดทดสอบตรวจโคลิฟอร์มในน้ำ
- 29. วิธีปฏิบัติงานและตารางรายงานการทำความสะอาดเครื่องกรองและอุปกรณ์ที่ต้องทำความสะอาดทุกสัปดาห์ก่อนการผลิต.....
- 30. วิธีปฏิบัติงานและรายงานการทำความสะอาดเครื่องกรองที่ต้องทำความสะอาดทุกวันก่อนการผลิต.....
- 31. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการควบคุม/ตรวจสอบน้ำหนักบรรจุและความเป็นกรด-ด่างของผลิตภัณฑ์.....
-32. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการควบคุมการไล่อากาศ/ตรวจสอบประสิทธิภาพการไล่อากาศก่อนปิดผนึก.....
- 33. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกผลการตรวจสอบวัดตะเข็บคู่.....
- 34. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานควบคุมการฆ่าเชื้อและหล่อเย็น สำหรับหม้อนึ่งฆ่าเชื้อชนิด Cooker
-35. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานควบคุมการฆ่าเชื้อและหล่อเย็น สำหรับหม้อนึ่งฆ่าเชื้อชนิด Retort
- 36. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกผลสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกาจับเวลา เครื่องชั่งตวงวัดที่ใช้ในการผลิต
- 37. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกการดำเนินการกรณีที่การผลิตเกิดการเบี่ยงเบน (Process Deviation) ไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด.....
-
-

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

(หากผลิตภัณฑ์อาหาร จัดประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิตหลักเดียวกันและบังคับ GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดียวกัน แต่มีหลายรายการ ให้เลือกตัวแทน 1 รายการ ส่วนรายการที่เหลือจัดทำรายละเอียดไว้ที่สถานที่ผลิตอาหารไว้ให้ตรวจสอบต่อไป และต้องสอดคล้องกับ แบบ นร-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน ทั้งนี้ แบบเอกสารข้อ 11 นี้ ไม่เพียงพอในการเขียนหรือพิมพ์กรรมวิธีการผลิตอาหาร ให้ถ่ายเอกสารเพิ่มเติมได้หรือเพิ่มหมายเลขหน้ากระดาษได้ตามจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต)

11. กรรมวิธีการผลิต

(1) ชื่ออาหารภาษาไทยระบุชื่ออาหาร....เช่น เต้าหู้นมสด.....

(2) ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี)ระบุชื่ออาหารต่างประเทศ(ถ้ามี)

(3) ลักษณะอาหารระบุรายละเอียดลักษณะอาหารทางกายภาพที่มองเห็นด้วยสายตา.....
.....เช่น ของครึ่งแข็งครึ่งเหลวสีขาว มีเนื้อผลไม้ผสมอยู่.....

(4) จุดประสงค์การใช้ โปรตีน

☒ พร้อมบริโภค	☐ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
☐ ต้องละลาย/เจือจางก่อนบริโภควัตถุ	☐ บรรจุหรือผสมก่อนบริโภค
วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง)	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ :กรัม ปริมาณของเหลว : มิลลิลิตร (โปรตีนชนิดของเหลว.....)	

(5) ประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงฯอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....

ชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงฯ (ถ้ามี) ...ให้ระบุชนิดอาหารตามประกาศกระทรวง
.....สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของประเภทอาหารนั้น เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....
กรรมวิธีการผลิตหลัก (ระบุตามคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3.)

(6) ชนิดภาชนะบรรจุให้ระบุรายละเอียดของชนิดภาชนะบรรจุ ทั้งส่วนที่เป็นภาชนะบรรจุและฝา รวมถึงสีของภาชนะบรรจุและฝา วิธีการปิดผนึก และ/หรือ วัสดุที่ใช้ทำฝา สารเคลือบรองใต้ฝา (Plastisol/Sealing Compound) หรือวัสดุอื่นๆ โดยไม่ต้องแจ้งขนาดบรรจุ เช่น กล่องพลาสติก ชนิดโพลิเอททิลีน (PE) สีขาวใส , ฝา ชนิดโพลิโพรพิลีน (PP) สีขาวใส ปิดผนึกด้วยเกลียวหมุน.....

วิธีการคัดเลือกภาชนะบรรจุให้ระบุรายละเอียดการคัดเลือกภาชนะบรรจุ.....
.....-ฉลากระบุชนิดวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ ใช้บรรจุอาหารที่ผลิตได้ หีบห่อสะอาด ไม่ชำรุดฉีกขาด
.....มีผลวิเคราะห์ภาชนะบรรจุประจำปี (ถ้ามี)

(7) อายุการเก็บรักษา ..ระบุจำนวนวัน หรือ เดือน หรือปี... ที่อุณหภูมิระบุอุณหภูมิ.....

(8) คำนวณปริมาณที่จะผลิตได้ต่อวันหรือเดือนหรือปี.....
.....ระบุเป็นน้ำหนัก หรือปริมาตร หรือจำนวนต่อวัน เช่น ขวด กล่อง เป็นต้น แต่ต้องระบุปริมาตร/
น้ำหนักต่อขนาดบรรจุ

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

(9) ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นน้ำหนัก หรือ ร้อยละ) และผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหาร ที่..... (ถ้ามี)
พร้อมสำเนาเอกสารผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้วที่ขอผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ (ถ้ามี)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	น้ำตาลทราย	300 กรัม	
2	ผงวุ้น (AGAR อะการ์)	400 กรัม	
3	นมยูเอชที รสจืด	300 กรัม	
4	ฟรุตสลัด (มะละกอ และสับปะรด)	100 กรัม	
5	น้ำสะอาด	200 กรัม	
	รวม	1,000 กรัม	
อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม วิตามินผสม (Vitamin Premix) เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100%			

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร

1. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ พร้อมบริโภค (ที่ไม่มีลักษณะเป็น ผง หรือ เข้มข้น)

$$\text{ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm)} = \% \text{ ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์} \times 10,000$$

2. วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เจือปน) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

$$\text{ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm)} = \% \text{ ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์} \times \text{ตัวแปร (factor)} \times 10,000$$

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง และ 4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

3.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ ... (A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว (B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

$$\text{..... (A) / (D) + (B) = (C)}$$

3.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

$$\text{สูตร :} [\text{.....(A) X (E) ppm} / \text{.....(C)} = \text{..... (F) ppm}$$

4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

4.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ (G) ส่วน ต่อ น้ำหรือของเหลว (B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

$$\text{..... (G) + (B) = (H) ส่วน}$$

4.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

$$\text{สูตร :} [\text{.....(G) X (E) ppm} / \text{.....(H)} = \text{..... (F) ppm}$$

หมายเหตุ

(1) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็นกรัม

B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็นกรัม

C, H = ปริมาณหลังผสม

D = ค่าความหนาแน่น

E = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสูตรของผลิตภัณฑ์ หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm

F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น

(2) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

5. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าเดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \dots$$

โดย

ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

**** ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1****

หมายเหตุ วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เจือปน) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ สามารถศึกษาเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เจือปน วิธีใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

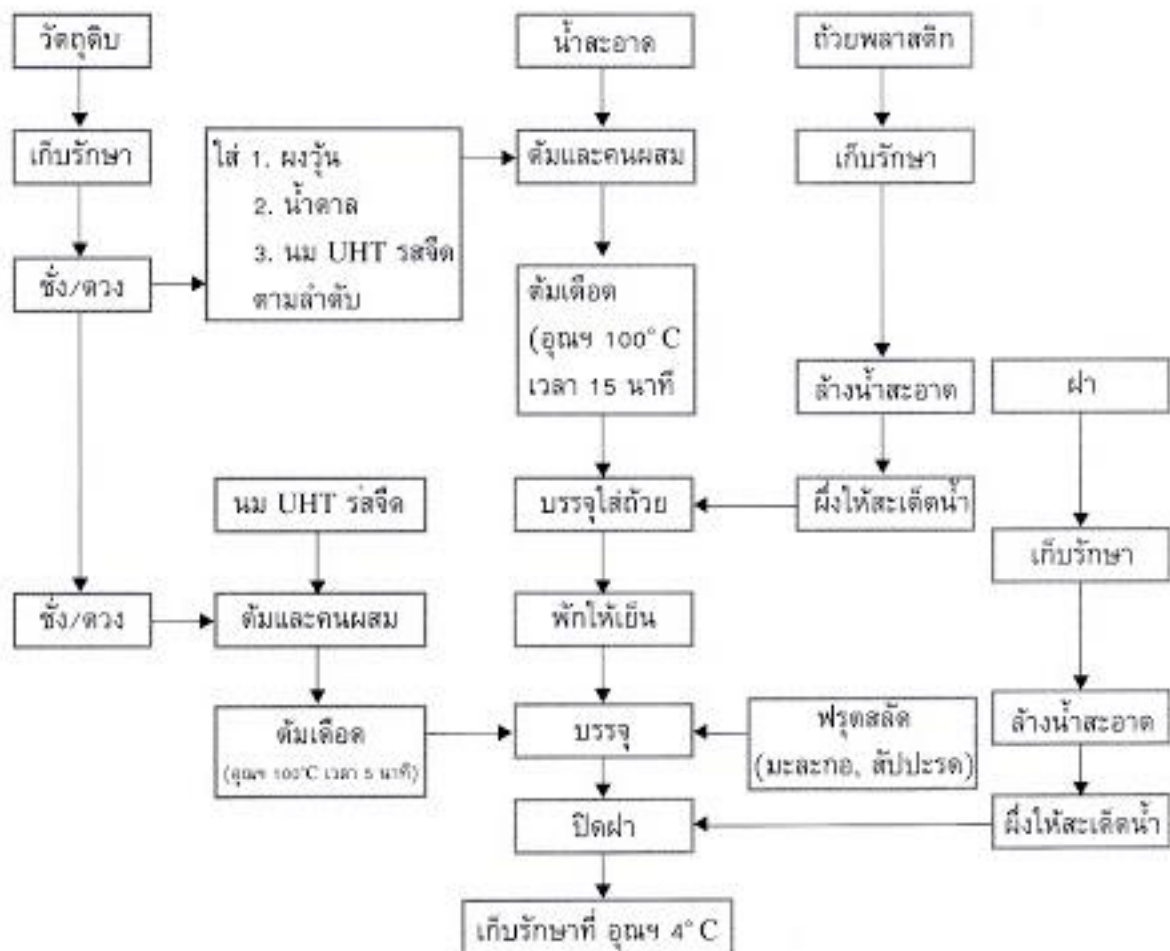
(11) กรรมวิธีการผลิต (แจ้งรายละเอียดให้ตรงตามที่เกิดจริง เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตร มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด โดยแจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ (ถ้ามี), แจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี), หากมีการกรองให้แจ้งอุปกรณ์และหรือสารที่ใช้กรองด้วย ทั้งนี้ กรรมวิธีการผลิต จะต้องเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศฯ หากมีการกำหนดกรรมวิธีไว้อย่างเฉพาะ เช่น กระบวนการผลิต ไอศกรีม, นมโค เป็นต้น)

.....ให้อธิบายกรรมวิธีการผลิต อาจเป็นขั้นตอน หรือผังการผลิต หรือข้อๆ ก็ได้.....

.....ตัวอย่างที่ 1 ผังการผลิตเต้าหู้นมสด.....

กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิต



ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

(12) สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้
(ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ตาม จีเอ็มพี กฎหมาย หรือกฎกระทรวงที่บังคับใช้กับประเภทอาหารที่ขออนุญาต)
☒ (12.1) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ได้แก่

☒ (12.1.1) ข้อกำหนดพื้นฐาน

☐ (12.1.2) ข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิต ☐ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ-
ที่ปิดสนิท ☐ น้ำแร่ธรรมชาติ ☐ น้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง และผู้ควบคุมการผลิตอาหารทำหน้าที่ประจำ
ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....
.....

☐ (12.1.3) ข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ และผู้ควบคุมการผลิตอาหารทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต
มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....

☐ (12.1.4) ข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า
และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม
ชื่อ-นามสกุล

☐ (12.2) กรณีเป็นสถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สด
บางชนิด และการแสดงฉลาก

☐ (12.3) กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง
อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553

☐ (12.4) กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

☐ (12.5) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

(13) สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต
เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่
อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อ คือ

(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุ
หรือปิดผนึก

(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 (pH > 4.6) หรือเป็นอาหาร
ที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จะมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 (pH ≤ 4.6)

(3) มีค่าแอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 ($a_w > 0.85$)

(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ (อุณหภูมิห้อง)

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ ให้กรอกรายละเอียดในข้อ (13.1) – (13.4)

- (13.1) แง้ค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ) นาที
(13.2) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)
(13.3) ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด)
(13.4) ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (a_w)

ทั้งนี้ ให้แนบเอกสารหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้าเพิ่มเติมแล้วแต่กรณี อย่างละ 2 ฉบับ (เอกสารในข้อ 11 (13) ของผลิตภัณฑ์อาหารทุกรายการที่เข้ากัน ให้ใช้เอกสารร่วมกันชุดเดียวได้) ดังนี้

ก. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด

กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการออกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี

- กรณีใช้รายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ดังนี้

- (1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
(3) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ - นามสกุล
(4) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

- กรณีใช้เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ

- (1) เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ชื่อเอกสาร จัดทำโดย
(2) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

ข. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

- (1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
(3) กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้าที่ดำเนินการโดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
(4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรมและมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ - นามสกุล
(5) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

(หากผลิตภัณฑ์อาหาร จัดประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิตหลักเดียวกันและบังคับ GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดียวกัน แต่มีหลายรายการ ให้เลือกตัวแทน 1 รายการ ส่วนรายการที่เหลือจัดทำรายละเอียดไว้ที่สถานที่ผลิตอาหารไว้ให้ตรวจสอบต่อไป และต้องสอดคล้องกับ แบบ นร-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน ทั้งนี้ แบบเอกสารข้อ 11 นี้ ไม่เพียงพอในการเขียนหรือพิมพ์กรรมวิธีการผลิตอาหาร ให้ถ่ายเอกสารเพิ่มเติมได้หรือเพิ่มหมายเลขหน้ากระดาษได้ตามจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต)

11. กรรมวิธีการผลิต

(1) ชื่ออาหารภาษาไทยขนมไข่.....

(2) ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี).....-.....

(3) ลักษณะของอาหารขนมอบ.....

(4) จุดประสงค์การใช้ โปรตีน

☒ พร้อมบริโภค	☐ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
☐ ต้องละลาย/เจือจางก่อนบริโภควัตถุ	☐ ปิ้งหรือผสมก่อนบริโภค
วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง)	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ :กรัม ปริมาณของเหลว : มิลลิลิตร (โปรตีนชนิดของเหลว.....)	

(5) ชื่อประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงฯ.....อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....

ชื่อชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงฯ (ถ้ามี)

.....อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....

กรรมวิธีการผลิตหลัก (ระบุตามคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3.)

.....อบ.....

(6) ชนิดภาชนะบรรจุ (ให้ระบุรายละเอียดของวัสดุพร้อมวิธีการคัดเลือกมาใช้ในการผลิต)

.....ถ้วยกระดาษ สีขาว ไม่มีลวดลาย ไม่มีสี.....

วิธีการคัดเลือกภาชนะบรรจุถ้วยกระดาษเป็นชนิดกันน้ำมัน ไม่ผสมสารฟอกสี สารเรือง

แสง เป็นถ้วยกระดาษสำหรับสัมผัสอาหารเท่านั้น ทึบห่อสะอาด ไม่ชำรุดฉีกขาด มีเลขมาตรฐานรับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิต (ผ่านการรับรอง MM7631 เลขมาตรฐานรับรอง 031/0000000000000000).....

.....ฟิล์มบรรจุอาหารเป็นฟิล์มใส สำหรับบรรจุอาหาร จากบริษัท 99999999 เป็นโรงงานผลิต จำหน่ายถุงพลาสติกเพื่อใช้เป็นบรรจุภัณฑ์

(7) อายุการเก็บรักษา6 วัน..... ที่อุณหภูมิ ...25-40 องศา....

(8) คาดการณ์ปริมาณที่จะผลิตได้ต่อวันหรือเดือนหรือปี.....5,000 ชิ้น/วัน.....

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

(9) ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นน้ำหนักหรือร้อยละและเหมือนกันทั้งหมด) และผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหาร ที่.....(ถ้ามี) พร้อมสำเนาเอกสารสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารที่ขออนุญาตผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ (ถ้ามี)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	แป้งสาลี ชนิดเอนกประสงค์ ตราเชอร์รี่ฟ้า เลขสารบบอาหาร 11-2-07947-6-0010	4.9 กก.	32.22%
2	ไข่ไก่ เอกสารรับรอง GMP TAS 6910/7-7	2.5 กก.	16.44%
3	น้ำตาลทรายขาว ตราวังขนาย เลขสารบบอาหาร 72-2-00646-6-001	4.5 กก.	29.59%
4	อิมัลซิไฟอิง เอเจนต์สำหรับเด็ก (วัตถุเจือปนอาหาร) ตราเอสพีกรีน เลขสารบบอาหาร 74-1-17356-5-0007	0.2 กก.	1.31%
	4.1 ซอร์บิทอลไซรัป (INS No.420(ii)) 42%	0.084 กก.	0.55%
	4.2 มอนและไดกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน (INS No.471) 12%	0.024 กก.	0.16%
	4.3 ซอร์บิทามอนโนสเตียเรต (INS No.491) 5.4978%	0.0109956 กก.	0.072%
	4.4 พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS No.475) 4.5%	0.009 กก.	0.059%
	4.5 พอลิออกซิเอทิลีน(20)ซอร์บิทามอนโนสเตียเรต(INS No.435)2.4995%	0.004999 กก.	0.033%
	4.6 โพรพิลีนไกลคอล (INS No.1520) 2.5%	0.005 กก.	0.033%
	4.7 บิวทิลเฮกเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS No.320) 0.002%	0.000004 กก.	0.00003%
	4.8 บิวทิลเฮกเตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS No.321) 0.002%	0.000004 กก.	0.00003%
	4.9 กรดซิตริก (INS No.330) 0.0016%	0.0000032 กก.	0.00002%
	4.10 ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS No.307a) 0.0011%	0.0000022 กก.	0.00001%
	4.11 น้ำ 30.996%	0.061992 กก.	0.41%
5	ผงฟู ตราวินแดง เลขสารบบ 74-1-17356-1-0001	0.015 กก.	0.099%
	5.1 แป้งมันสำปะหลัง 30%	0.0045 กก.	0.030%
	5.2 โซเดียมไบคาร์บอเนต 30%	0.0045 กก.	0.030%
	5.3 โซเดียม เอซิด ไฟโรฟอสเฟต 28%	0.0042 กก.	0.028%
	5.4 โมโนแคลเซียมฟอสเฟต 12%	0.0018 กก.	0.012%
6.	โซเดียม โพรปีโอเนต-2000 เลขสารบบอาหาร 10-1-20528-1-0014	0.015 กก.	0.099%
7.	กลีเซอรีน ตราวินเนอร์ เลขสารบบอาหาร 10-1-02148-1-0003	0.020 กก.	0.13%
8	เกลือเสริมไอโอดีน ตราลาตะเพียนเงินปลาตะเพียนทอง เลขสารบบอาหาร 12-2-01958-2-0001	0.06 กก.	0.39%
9	น้ำเปล่า ตราสบรุณทิพย์ เลขสารบบอาหาร 732-01150-2-0001	3.0 กก.	19.72%
	รวม	15.21 กก.	100%
อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม วิตามินผสม (Vitamin Premix) เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100%			

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

(10) วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม (ไม่ใช่น้ำและน้ำแข็ง) ที่ใช้ในการผลิต (ให้ระบุรายละเอียดชื่อพร้อมวิธีการคัดเลือกมาใช้ในการผลิต และหากใช้วัตถุดิบอาหาร ให้ตรวจสอบปริมาณการใช้ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร เช่น สีผสมอาหาร วัตถุกันเสีย)วัตถุดิบในการผสม (แป้ง น้ำตาล เกลือ) ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ที่ยังไม่หมดอายุ สภาพภาชนะบรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่รั่วซึมวัตถุดิบในการผสม (ไข่ไก่) คัดเลือกขนาดเบอร์ของไข่ไก่ สด เปลือกไข่ต้องสะอาด มีระบบการผลิตจากฟาร์มที่มีเอกสารรับรองมาตรฐานควบคุมฟาร์มไก่.....วัตถุดิบในการผสม(น้ำเปล่า) เป็นน้ำถังที่เป็นภาชนะ ปิดมิดชิด ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลักผลิต และจำหน่าย โดยบริษัทที่เปิดเผยได้.....วัตถุดิบที่เป็นวัตถุดิบอาหาร(ผงฟู กลิ่น โซเดียม โพรปีโอเนต อิมัลซิไฟอิง) ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ที่ยังไม่หมดอายุ สภาพภาชนะบรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่รั่วซึม.....

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ในผลิตภัณฑ์อาหารนี้

วิธีการตรวจสอบ (ใช้ตรวจสอบร่วมกับ 1. และ 2.)

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร, (ฉบับที่ 412), (ฉบับที่ 409)
2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขวิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

รหัส หมวด อาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร ในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาต สูงสุด (มก./กก.)	แหล่ง ข้อมูล อ้างอิง
07.0	ซอร์บิทอลไซรัป	420(ii)	สารให้ความชื้นเหนียว	5,500	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.0	มอนและไดกลีเซอไรต์ ของกรดไขมัน	471	อิมัลซิไฟเออร์	1,600	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.2.1	ซอร์บิแทนมอน สเตียเรต	491	อิมัลซิไฟเออร์	720	5000	ฉ.418
07.2.1	พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ ของกรดไขมัน	475	อิมัลซิไฟเออร์	590	10000	ฉ.418
07.2	พอลิออกซิเอทิลีน(20) ซอร์บิแทน มอนสเตียเรต	435	อิมัลซิไฟเออร์	330	3000	ฉ.418
07.2	โพรพิลีนไกลคอล	1520	สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น	330	1500	ฉ.418
07.0	บิวทิลเลเทดไฮดรอกซีแอนิ โซล	320	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.3	200	ฉ.418
07.0	บิวทิลเลเทดไฮดรอกซีโทลู อิน	321	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.3	200	ฉ.418
07.0	กรดซิตริก	330	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.2	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.2.1	ดี-แอลฟา- โทคอเฟอรอล	307a	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.1	200	ฉ.418
07.0	โซเดียมไบคาร์บอเนต	500(ii)	สารช่วยให้ฟู	300	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.2	โซเดียม เอซิด ไฟโรฟอสเฟต	339(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33, 229)	72.52 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.2	โมโนแคลเซียมฟอสเฟต	341(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33)	31.8 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.0	Sodium propionate	281	สารกันเสีย	0.015 กก.	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418

หมายเหตุ จะเป็นใช้เอกสารแนบท้ายก็ได้ (**คำอธิบาย** รหัสหมวดอาหาร 07.0 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) / ใช้ตามเงื่อนไข 33 คือ คำนวณเป็นฟอสฟอรัส / เงื่อนไข 229 คือ สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น)

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่อิมัลซิไฟเออร์

รหัส หมวด อาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร ในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาต สูงสุด (มก./กก.)	แหล่ง ข้อมูล อ้างอิง
07.2.1	ซอร์บิแทนโมโน สเตียเรต	491	อิมัลซิไฟเออร์	720	5000	ฉ.418
07.2.1	พอลิกลีเซอรอลเอ สเตอร์ของกรดไขมัน	475	อิมัลซิไฟเออร์	590	10000	ฉ.418
07.2	พอลิออกซิเอทิลีน(20) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรต	435	อิมัลซิไฟเออร์	330	3000	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องนิผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{720}{5000} + \frac{590}{10000} + \frac{330}{3000}$$

$$1 \geq 0.144 + 0.059 + 0.11 = 0.313$$

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัส หมวด อาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร ในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาต สูงสุด (มก./กก.)	แหล่ง ข้อมูล อ้างอิง
07.0	บิวทิลไฮดรอกซี แอนนิโซล	320	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.3	200	ฉ.418
07.0	บิวทิลไฮดรอกซี โทลูอิน	321	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.3	200	ฉ.418
07.2.1	ดี-แอลฟา- โทคอเฟอรอล	307a	สารป้องกัน การเกิดออกซิเดชัน	0.1	200	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องนิผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{0.3}{200} + \frac{0.3}{200} + \frac{0.1}{200}$$

$$1 \geq 0.0015 + 0.0015 + 0.0005 = 0.0035$$

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่สารช่วยให้ฟู

รหัส หมวด อาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร ในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาต สูงสุด (มก./กก.)	แหล่ง ข้อมูล อ้างอิง
07.2	โซเดียม เอซิด ไฟโรฟอสเฟต	339(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33, 229)	72.52 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.2	โมโนแคลเซียม ฟอสเฟต	341(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33)	31.8 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่
เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมียุทธวิธีของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่
อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{72.52}{6000} + \frac{31.8}{6000}$$

$$1 \geq 0.012 + 0.0053 = 0.0173$$

การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมีวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.265

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมี Sodium dihydrogen phosphate เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณเป็น
ฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = 0.028% X 0.259 x 10,000 = 72.52

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมี Monocalcium dihydrogen phosphate เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณ
เป็นฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = 0.012% X 0.265 x 10,000 = 31.8

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร

1. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ พร้อมบริโภค (ที่ไม่มีลักษณะเป็น ผง หรือ เข้มข้น)

$$\text{ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm)} = \% \text{ ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์} \times 10,000$$

2. วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เจือปน) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

$$\text{ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm)} = \% \text{ ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์} \times \text{ตัวแปร (factor)} \times 10,000$$

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง และ 4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

3.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ ... (A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว (B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

$$\text{..... (A) / (D) + (B) = (C)}$$

3.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

$$\text{สูตร :} [\text{.....(A) X (E) ppm} / \text{.....(C)} = \text{..... (F) ppm}$$

4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

4.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ (G) ส่วน ต่อ น้ำหรือของเหลว (B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

$$\text{..... (G) + (B) = (H) ส่วน}$$

4.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

$$\text{สูตร :} [\text{.....(G) X (E) ppm} / \text{.....(H)} = \text{..... (F) ppm}$$

หมายเหตุ

- (1) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็นกรัม B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็นกรัม C, H = ปริมาณหลังผสม
D = ค่าความหนาแน่น E = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสูตรของผลิตภัณฑ์ หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm
F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น
- (2) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

5. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าเดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องนิยามผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \dots$$

โดย

ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

**** ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1****

หมายเหตุ วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เจือปน) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ สามารถศึกษาเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เจือปน วิธีใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่2.....

(12) สถานที่ผลิตอาหารรายการนี้ต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้
(ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ตาม จีเอ็มพี กฎหมาย หรือกฎกระทรวงที่บังคับใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารนี้)

☒ (12.1) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ได้แก่

☒ (12.1.1) ข้อกำหนดพื้นฐาน

☐ (12.1.2) ข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิต ☐ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ
ที่ปิดสนิท ☐ น้ำแร่ธรรมชาติ ☐ น้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ
ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล

☐ (12.1.3) ข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต
มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....

☐ (12.1.4) ข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า
และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม
ชื่อ-นามสกุล

☐ (12.2) กรณีเป็นสถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สด
บางชนิด และการแสดงฉลาก

☐ (12.3) กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง
อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553

☐ (12.4) กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

☐ (12.5) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

(13) สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต
เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่
อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อ คือ

(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุ
หรือปิดผนึก

(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 ($\text{pH} > 4.6$) หรือเป็นอาหาร
ที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จะมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 ($\text{pH} \leq 4.6$)

(3) มีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 ($a_w > 0.85$)

(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ (อุณหภูมิห้อง)

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่1.....

หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ ให้กรอกรายละเอียดในข้อ (13.1) – (13.4)

- (13.1) แง้ค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ) นาที
- (13.2) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)
- (13.3) ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด)
- (13.4) ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (a_w)

ทั้งนี้ ให้แนบเอกสารหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้าเพิ่มเติมแล้วแต่กรณี อย่างละ 2 ฉบับ (เอกสารในข้อ 11 (13) ของผลิตภัณฑ์อาหารทุกรายการที่เข้ากัน ให้ใช้เอกสารร่วมกันชุดเดียวได้) ดังนี้

ก. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด

กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการออกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี

- กรณีใช้รายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ดังนี้

- (1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
- (2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
- (3) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ - นามสกุล

(4) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

- กรณีใช้เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ

- (1) เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ชื่อเอกสาร จัดทำโดย
- (2) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

ข. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

- (1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
- (2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
- (3) กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้าที่ดำเนินการโดย PA เอกสารเลขที่ จัดทำโดย
- (4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรมและมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ - นามสกุล
- (5) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ จัดทำโดย

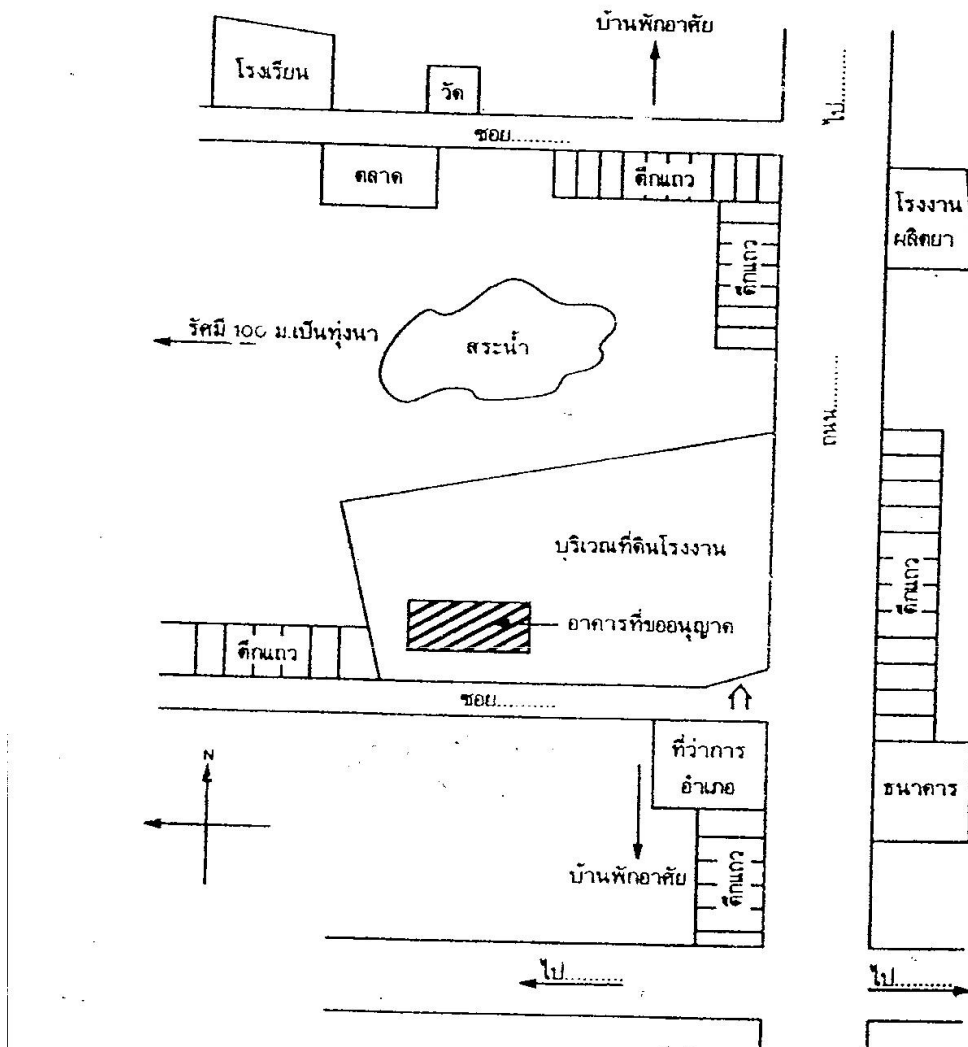
ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

22. แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งสถานที่และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

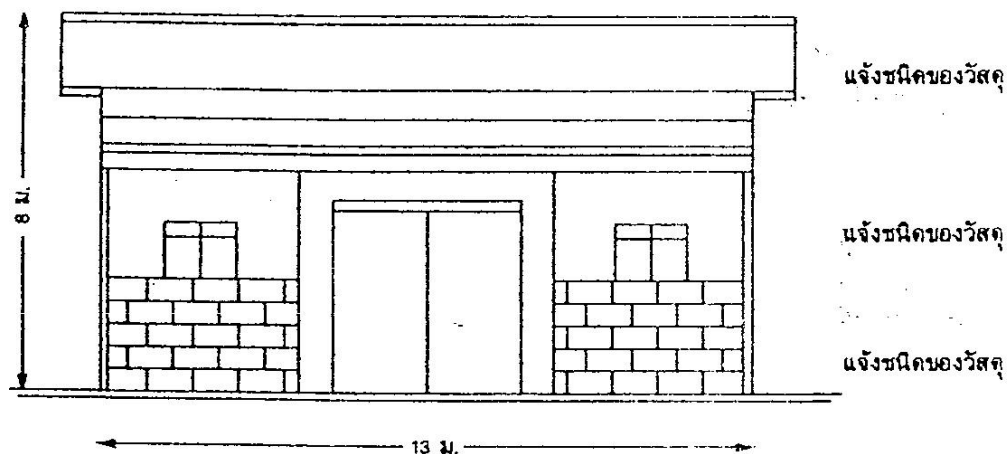
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า



- แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร ขนาดความกว้าง.....13.....เมตร สูง.....8.....เมตร
- หลังคา.....กระเบื้อง ฝาแผ่นเรียบ.....
 - พื้นอาคาร.....คอนกรีต.....
 - ประตู.....เหล็กและไม้.....
 - หน้าต่างไม้และกระจก.....
 - ฝ้าผนัง.....ก่ออิฐฉาบปูน.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

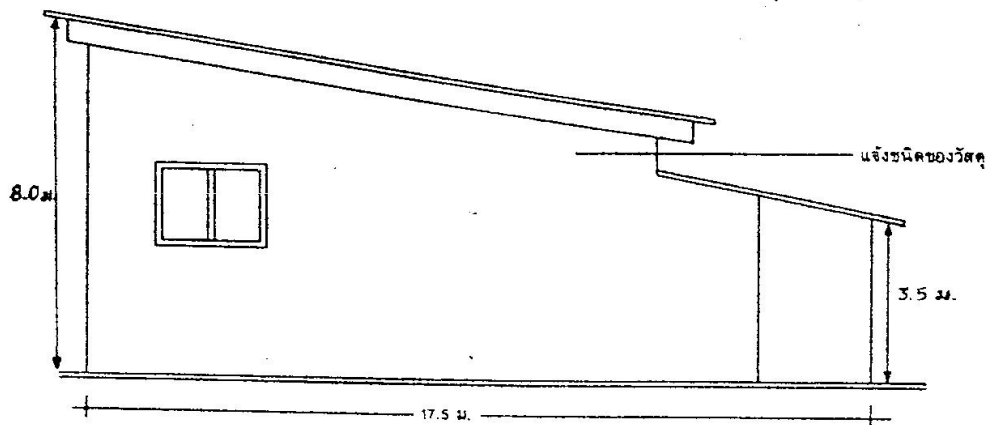
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง



แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร

ขนาดความยาวของอาคาร (ด้านหน้า-ด้านหลัง) ...17.50...เมตร

ความสูงของอาคารด้านหน้า.....8.00.....เมตร

ความสูงของอาคารด้านหลัง.....3.50.....เมตร

- ฝาผนัง.... ก่ออิฐฉาบปูน.....

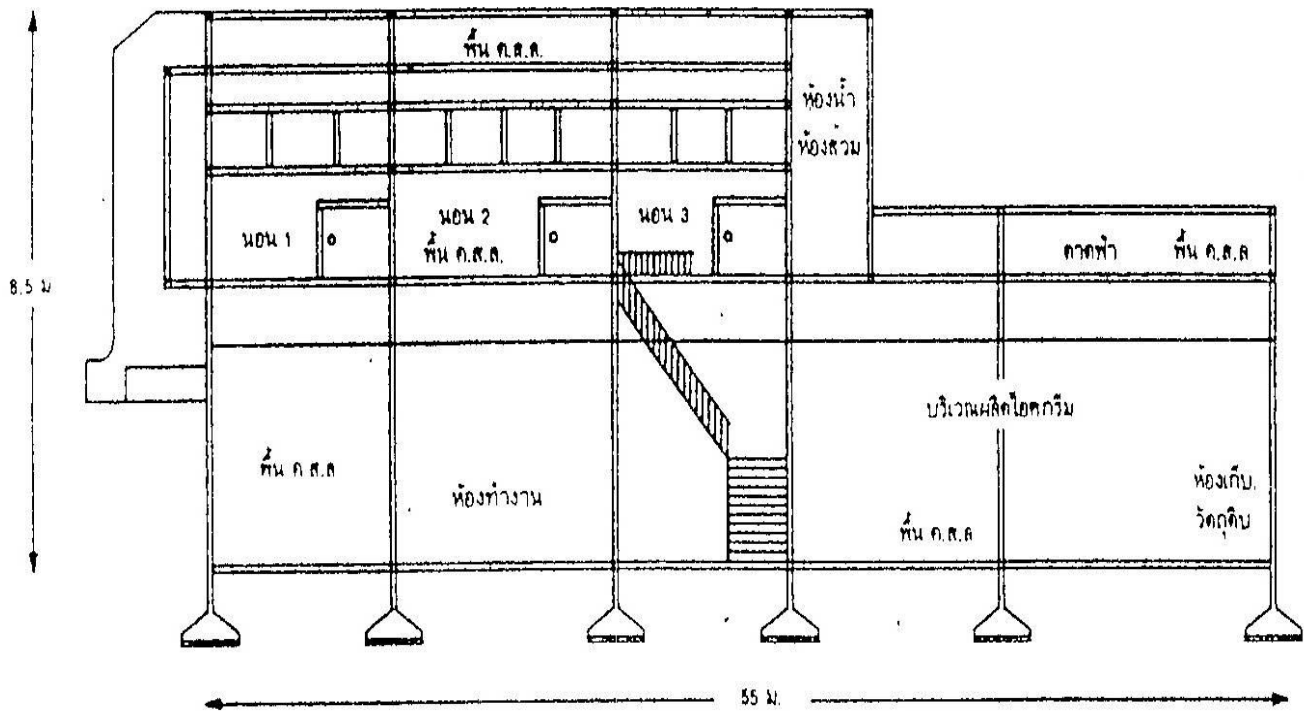
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร

(มาตราส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....



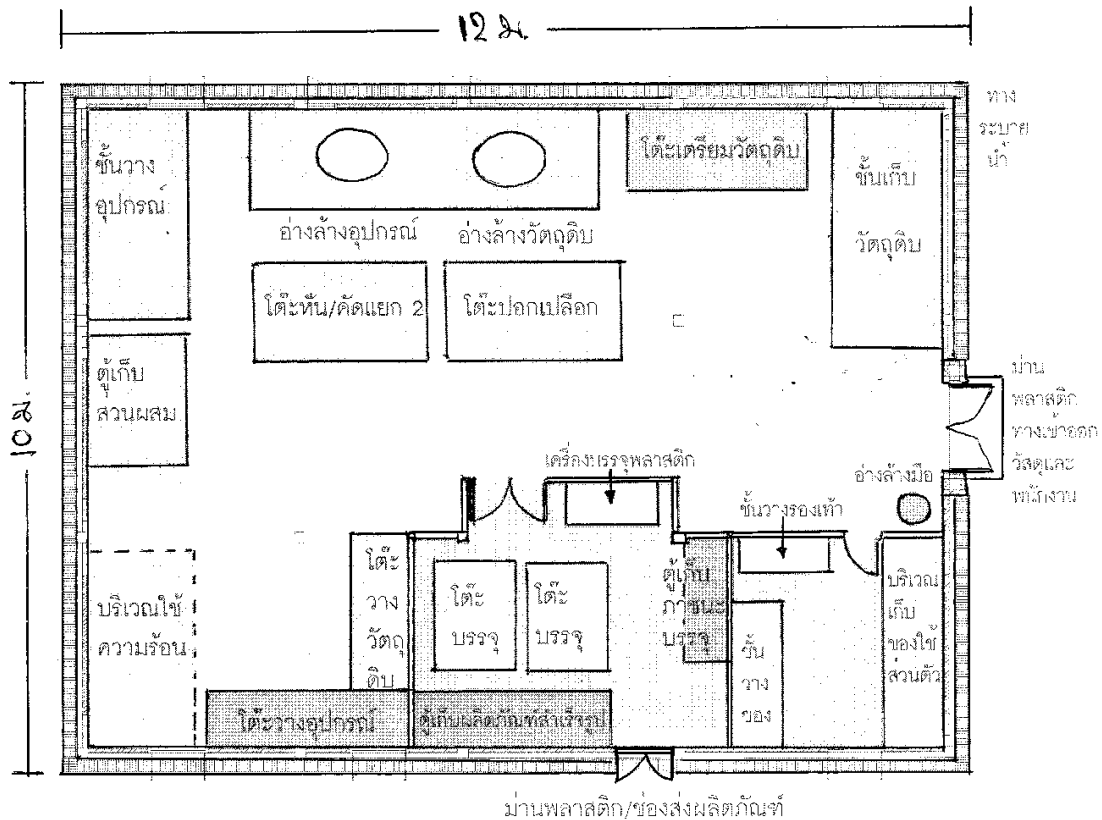
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ

ที่ตั้ง.....

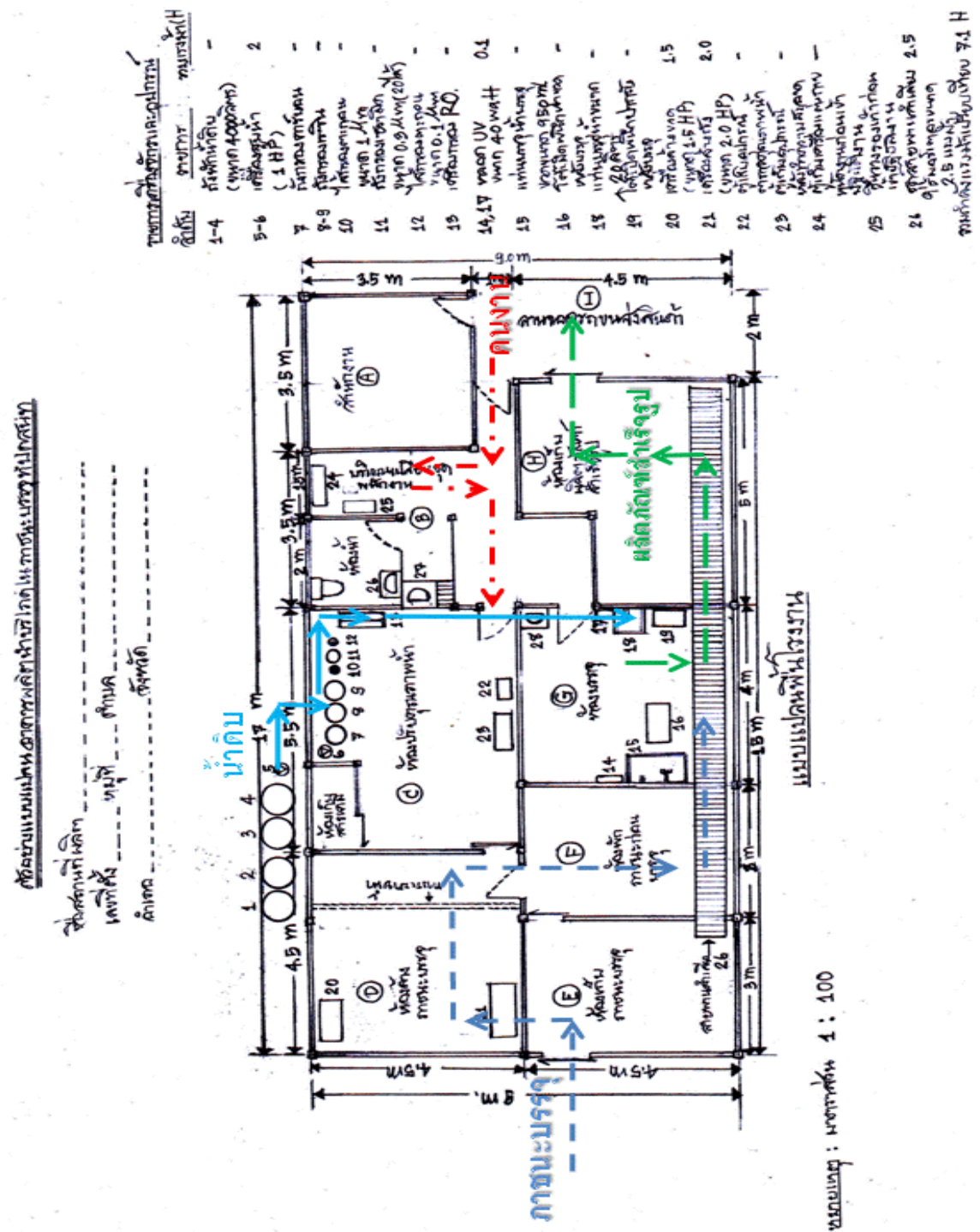


(อาคารเดี่ยวชั้นเดียว)

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

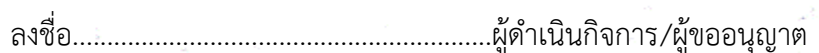
ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

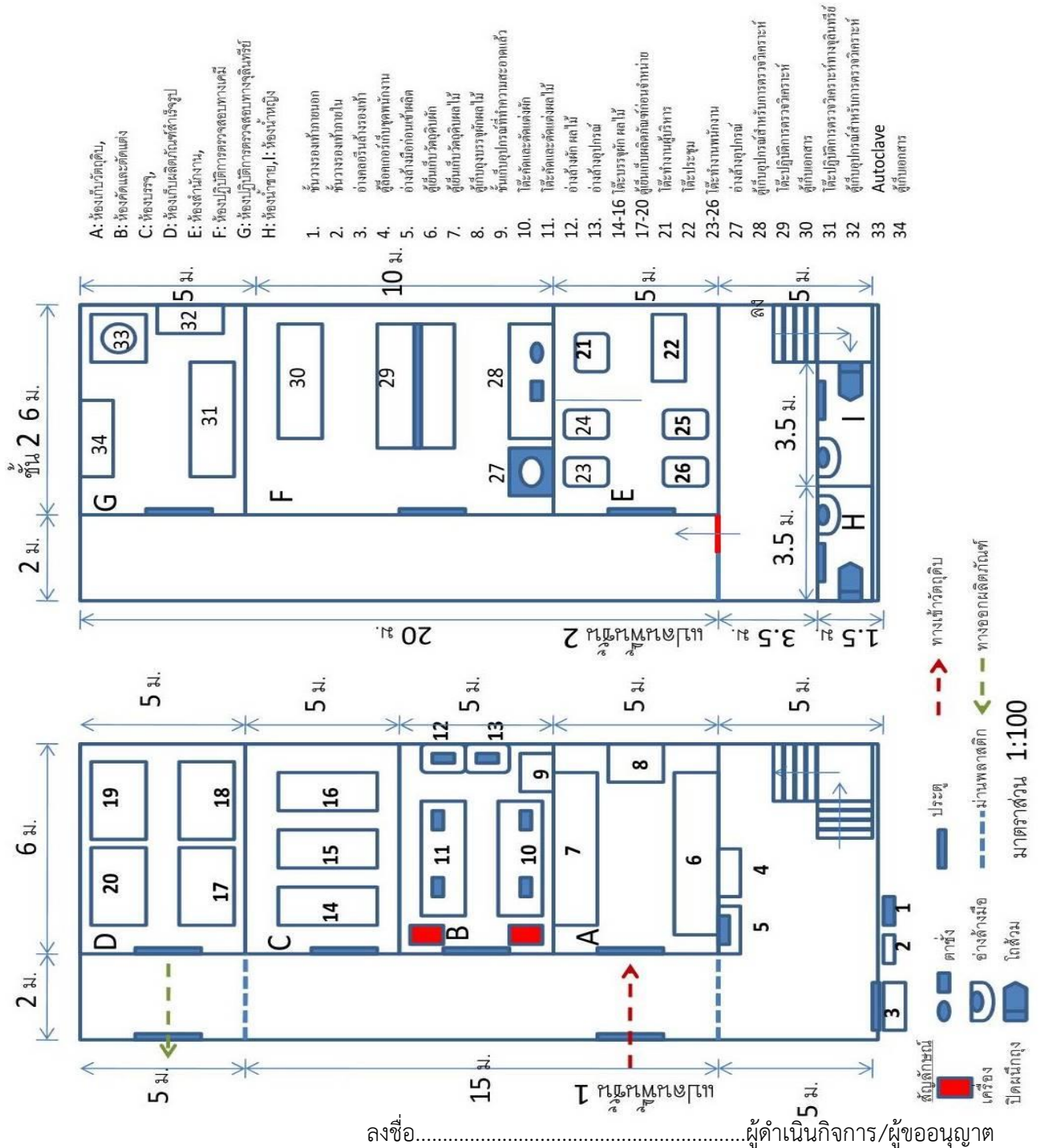


คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (มาตรฐาน 1 : 100)

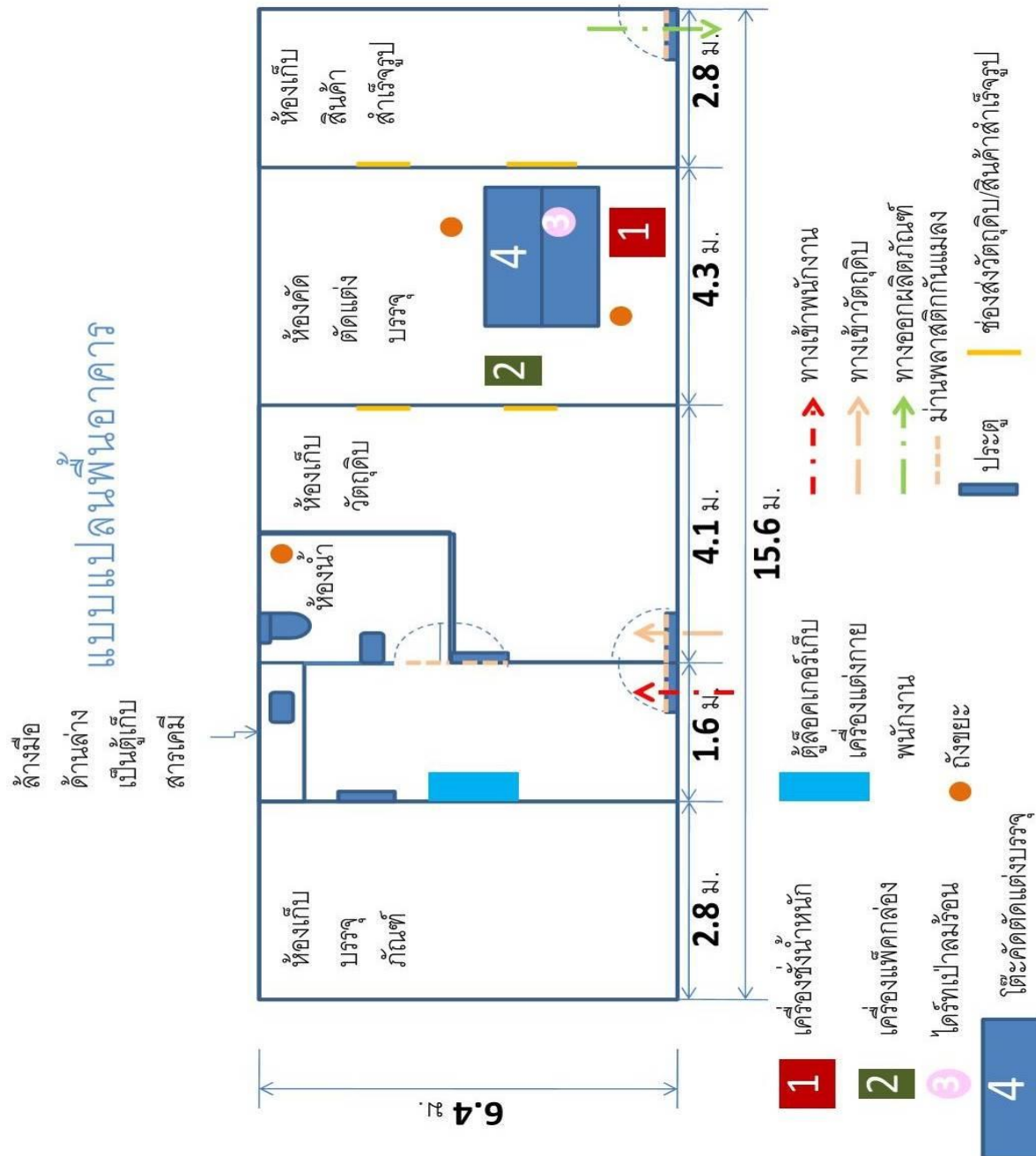
สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด และ พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน



คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด และ พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

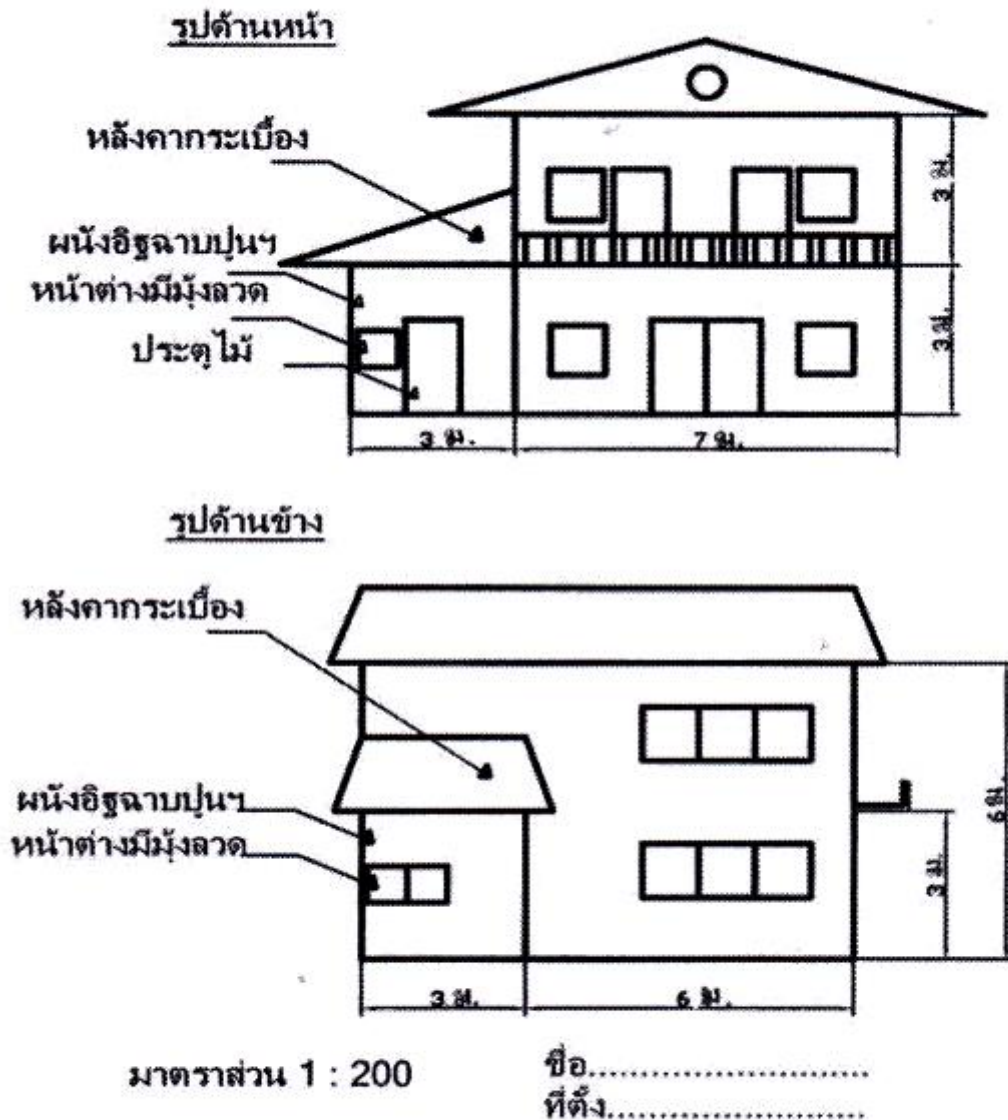
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า/รูปด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.1 ตัวอย่าง ① สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ตัดแปลงจากที่พักอาศัย



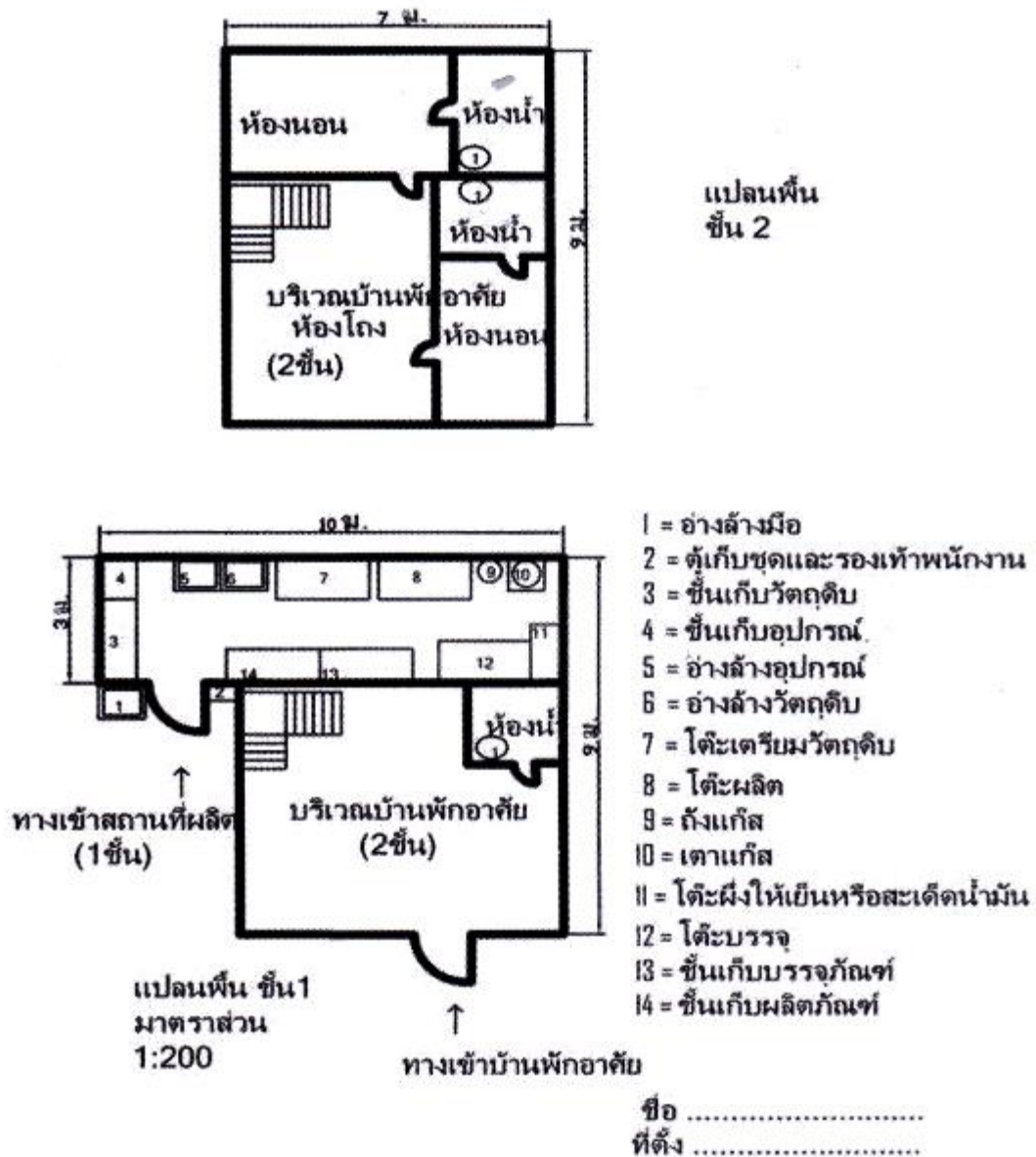
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.1 ตัวอย่าง ① สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

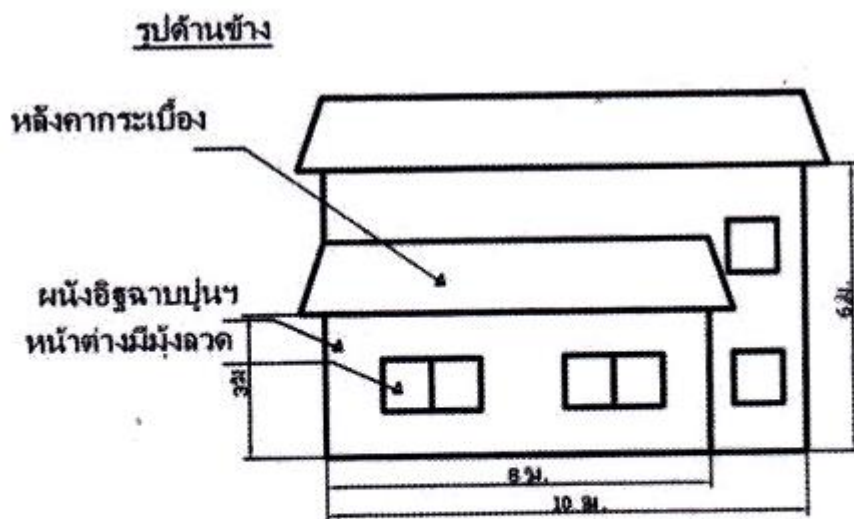
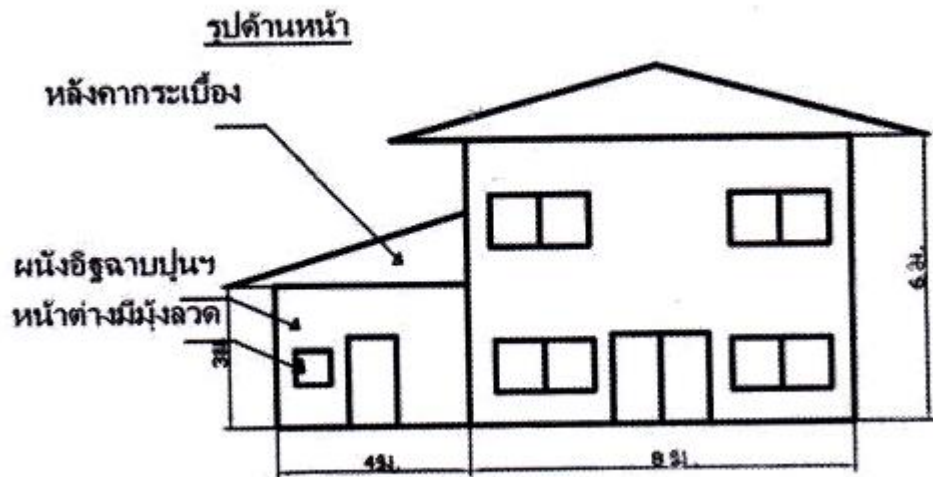
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้
ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า/รูปด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.2 ตัวอย่าง ๒ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

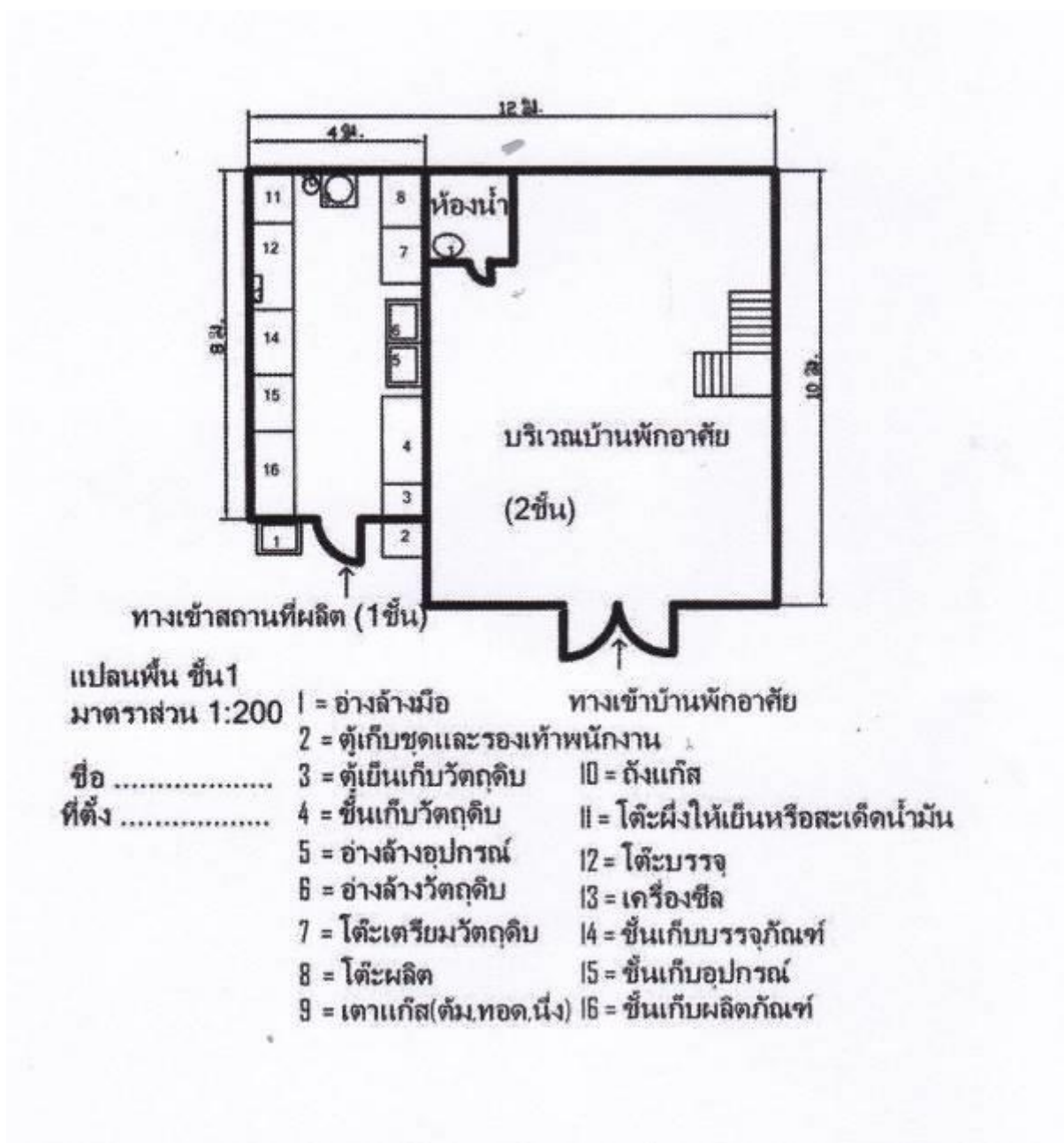
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.2 ตัวอย่าง ②

สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

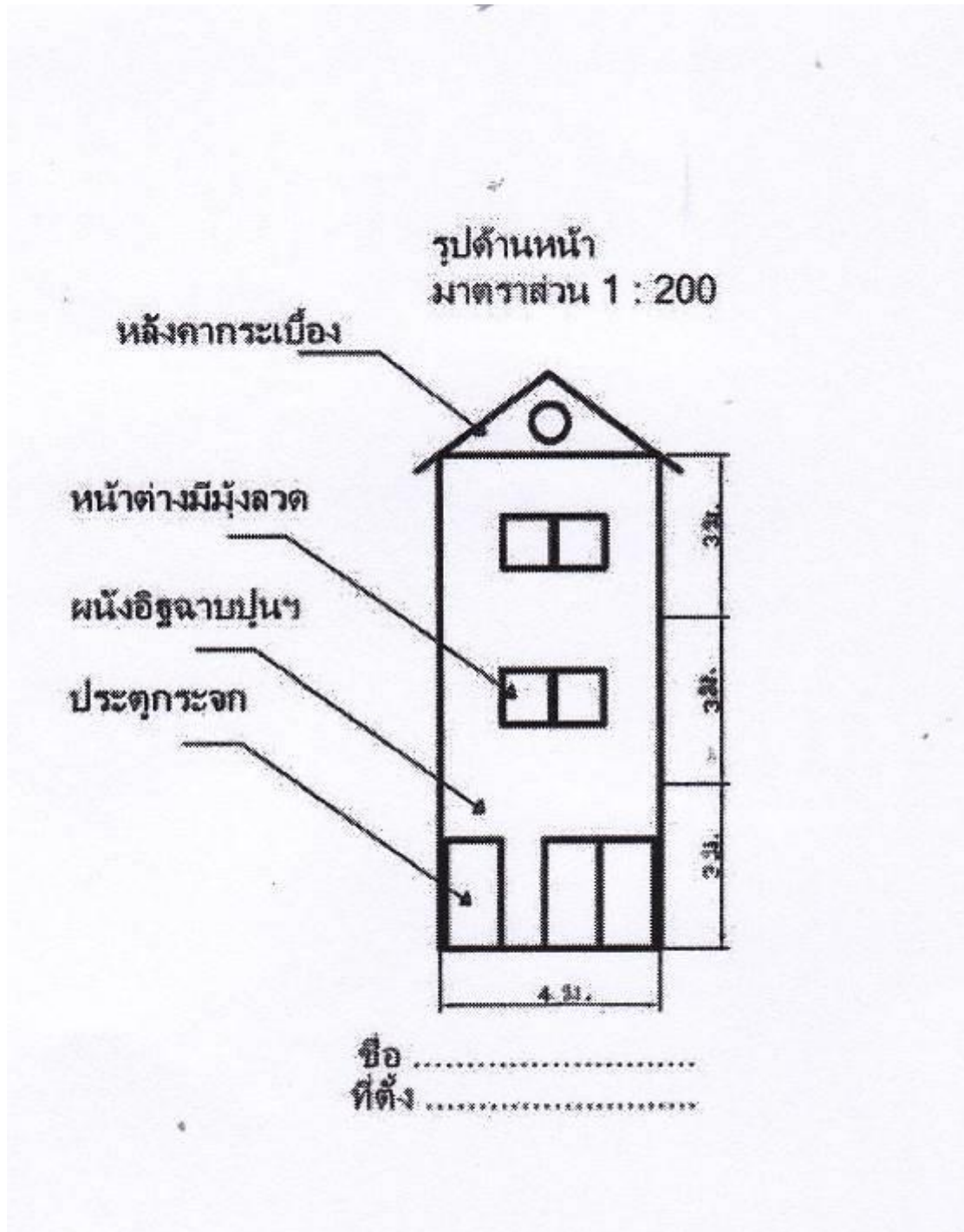
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ③ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

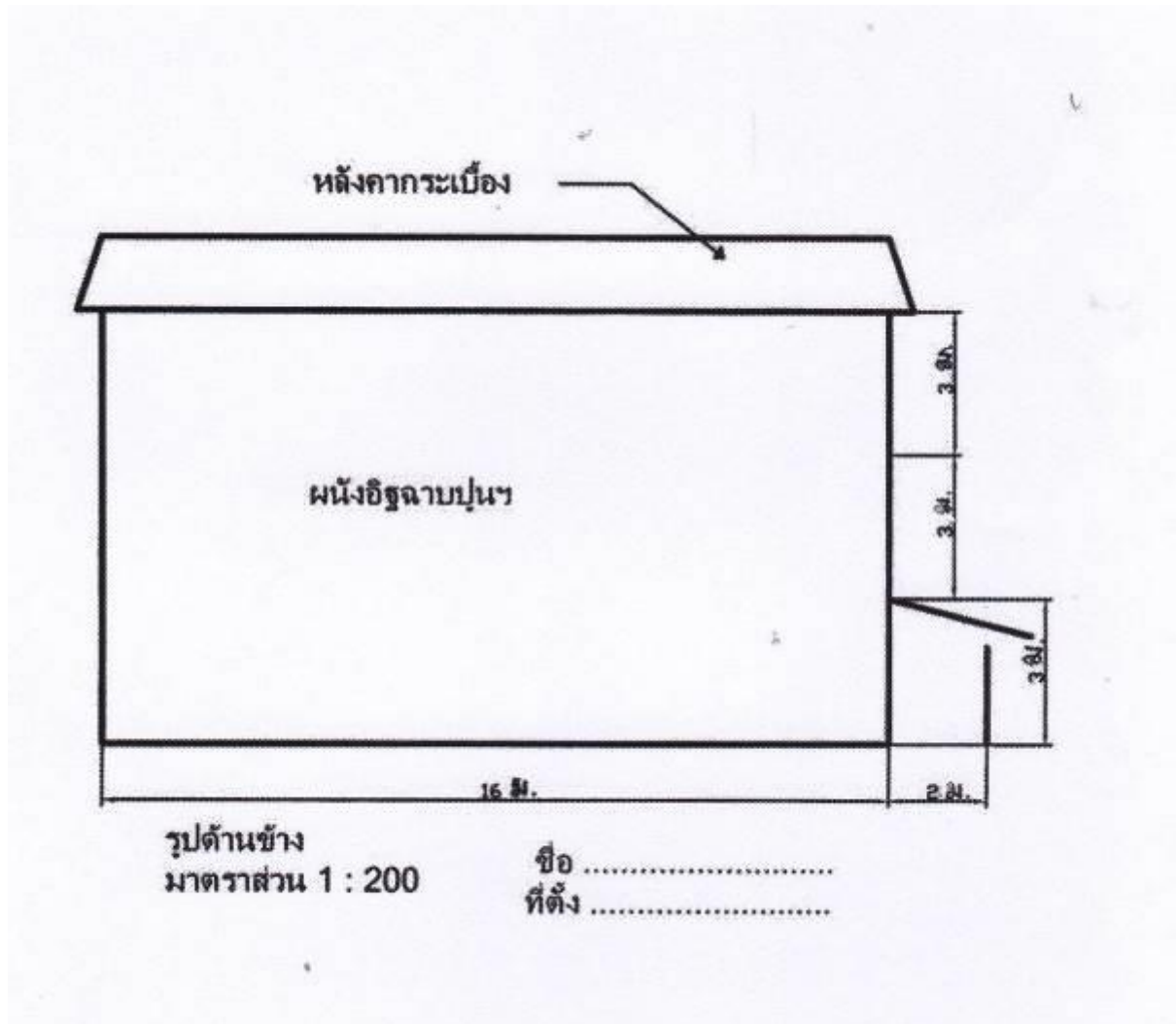
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ③ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



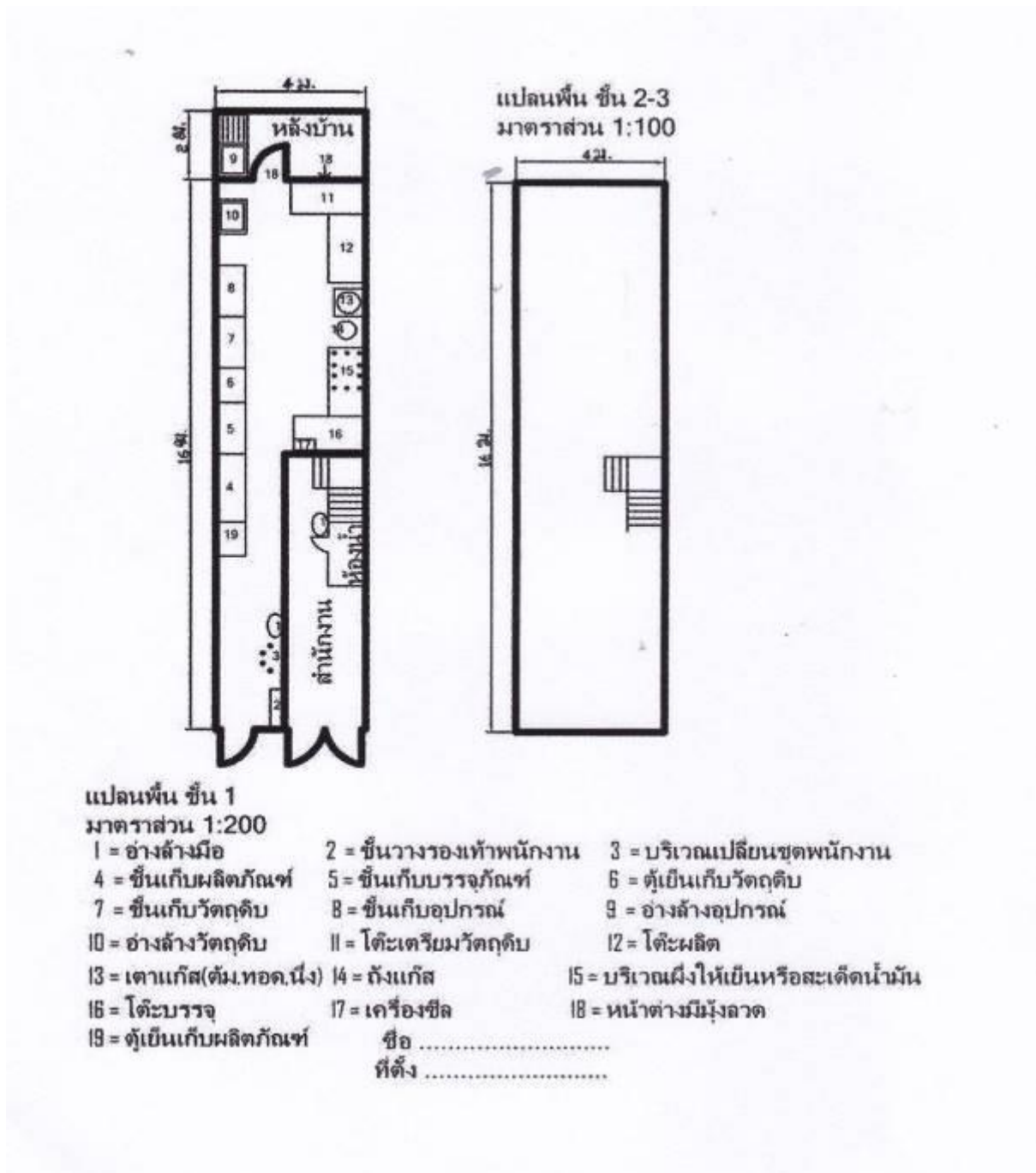
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(ชั้น 1 มาตรฐาน 1 : 200/ชั้น 2-3 มาตรฐาน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ③ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

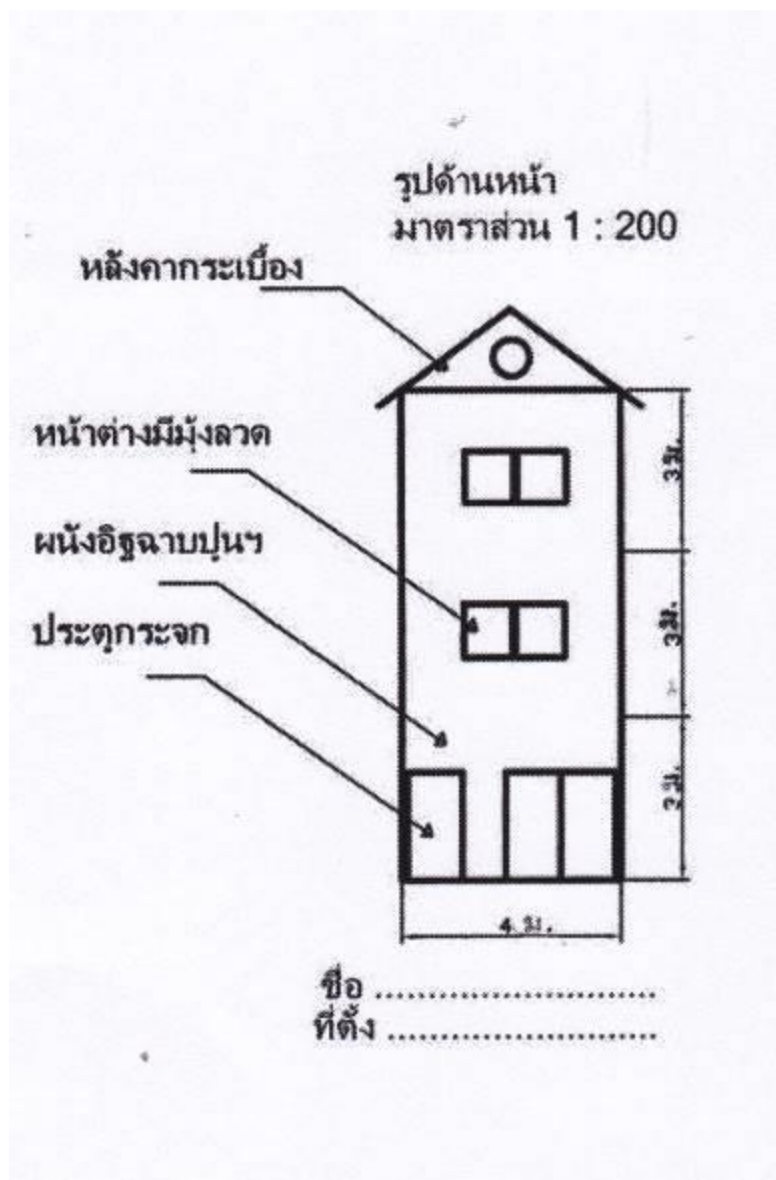
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ④ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

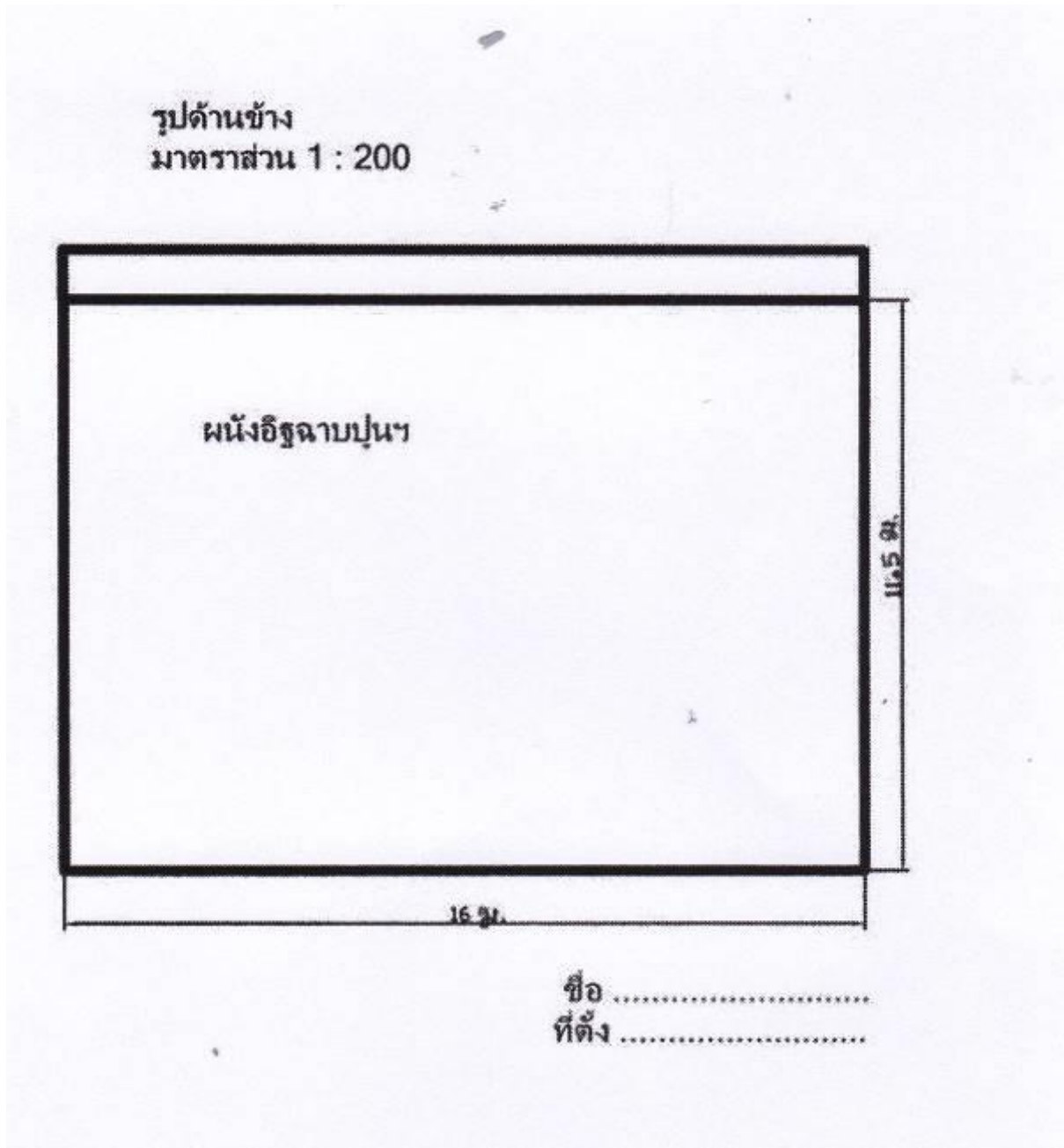
คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ④ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



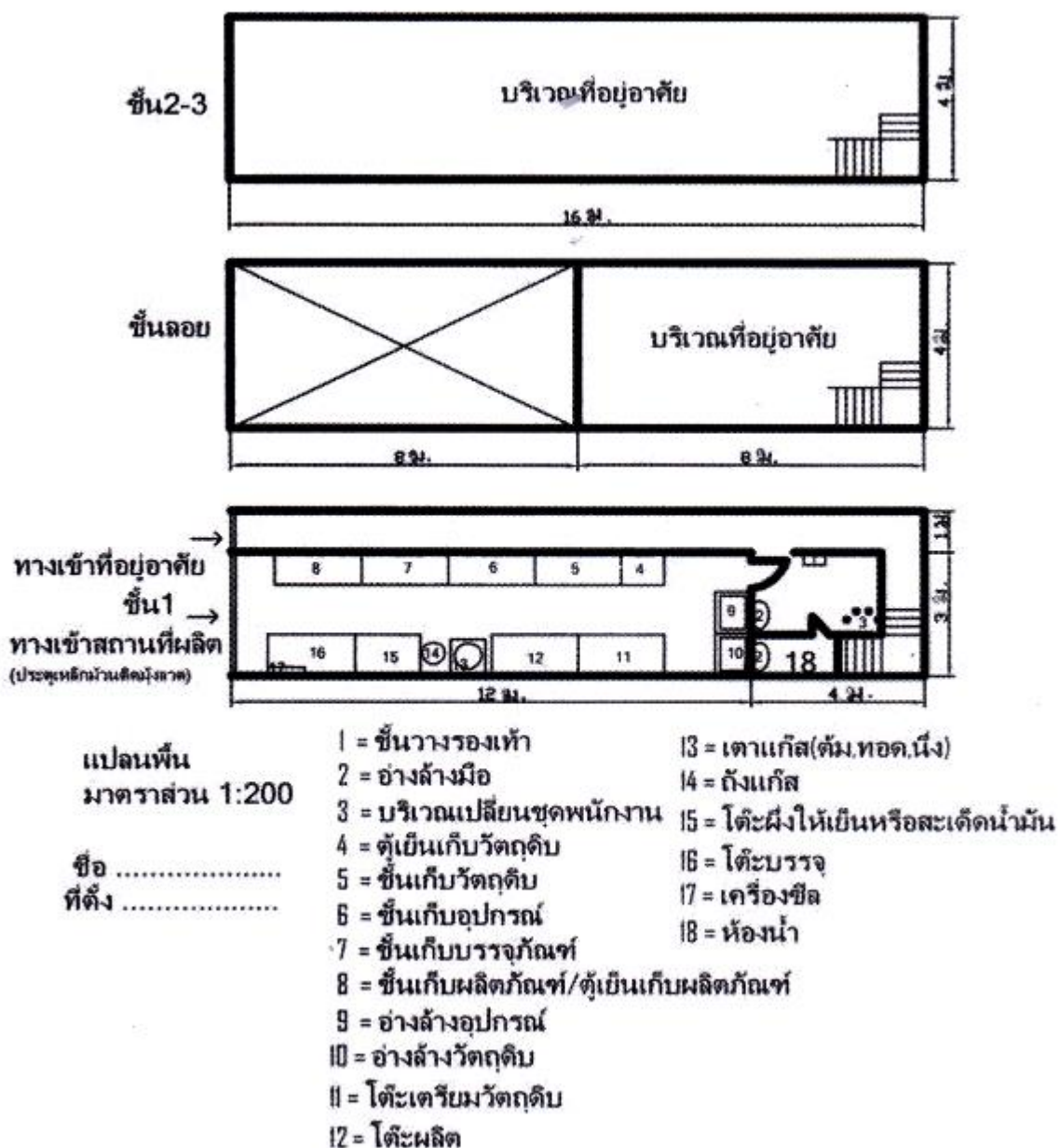
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ④ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



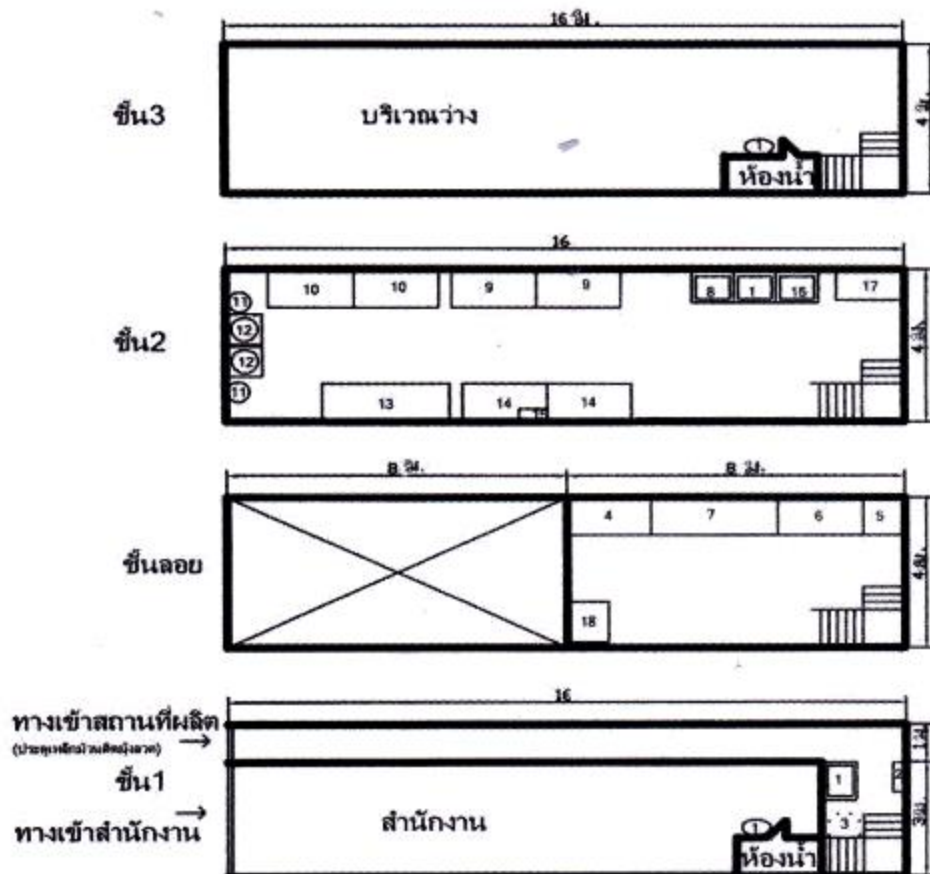
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ④ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



แปลนพื้น

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชี้นวางรองเท้า | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 4 = ชี้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 5 = ตู้เก็บแก้ววัตถุดิบ | 6 = ชี้นเก็บวัตถุดิบ | 7 = ชี้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 8 = อ่างล้างวัตถุดิบ |
| 9 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 10 = โต๊ะผลิต | 11 = ถังแก๊ส | 12 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) |
| 13 = โต๊ะผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน | 14 = โต๊ะบรรจุ | 15 = เครื่องชั่ง | |
| 16 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 17 = ชี้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ตู้เก็บแก้วผลิตภัณฑ์ | |

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ.....
ที่อยู่.....

หมายเหตุ กรณีไม่มีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐาน
การขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

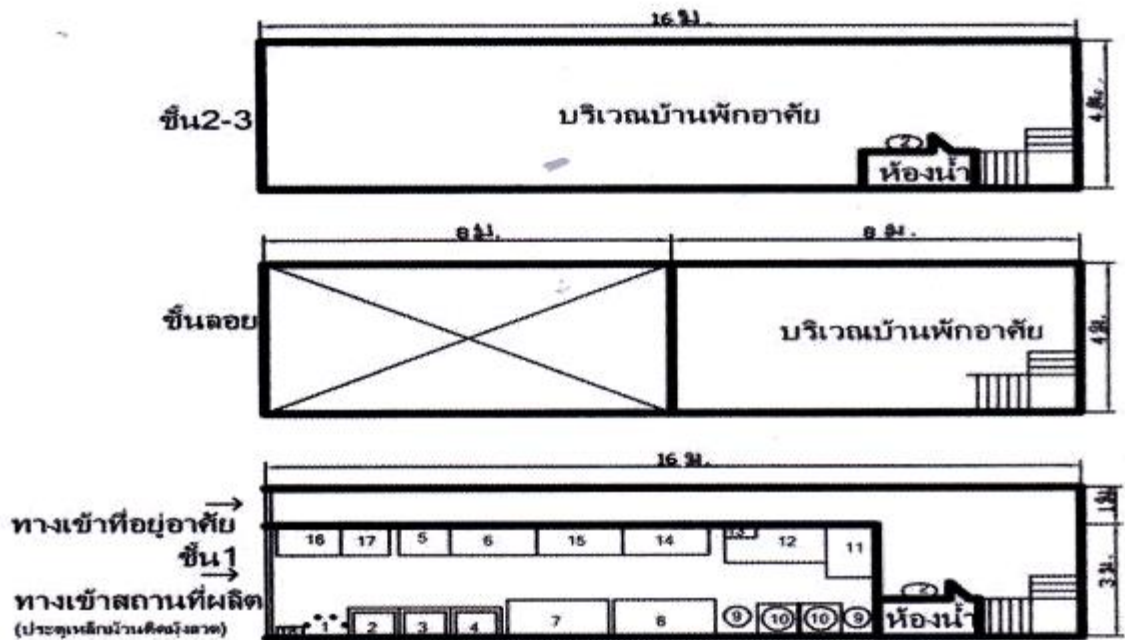
ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้
ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตรฐาน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ
ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ④ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



แปลนพื้น
มาตรฐาน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
- 2 = อ่างล้างมือ
- 3 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)
- 11 = โต๊ะผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

ตอนที่ 5

การพิมพ์แบบ อ.1 และแบบ สป.1

ตอนที่ 5 การเขียนหรือพิมพ์แบบ อ.1 หรือ แบบ สบ.1

17. คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) (ให้พิมพ์หรือเขียนตัวบรรจง)

แบบ อ.๑

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เลขรับที่..... ①

วันที่.....

(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

เขียนที่ ②

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า..... ① อายุ..... ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....อยู่

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/

แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์

.....โทรศัพท์.....โทรสาร

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ..... ②

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี..... ②/① เป็นผู้ดำเนินการ ณ

สถานที่ผลิตชื่อ..... ②/②อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสารและมีสถานที่เก็บอาหารอยู่

เลขที่..... ②/③ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/

แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร

๓. เพื่อผลิตอาหาร..... ③

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ ④

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด

(๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

(๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน

นิติบุคคลผู้ขออนุญาต

23(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(9) ⑤

(ลายมือชื่อ)..... ⑥ ผู้ยื่นคำขอ

คำอธิบาย การพิมพ์หรือเขียนกรอก แบบ อ.1

- ① เลขรับที่...../วันที่..... สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก
- ② เขียนที่ ให้ระบุ ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร หรือ ที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหาร
- ③ วันที่.... เดือน..... พ.ศ. ให้ระบุ วันที่ผู้ขอยื่นคำขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร

1. ข้าพเจ้า.....

1.1 **กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา** ให้ระบุชื่อ-นามสกุลและที่อยู่ของผู้ขออนุญาต ตรงกับสำเนาทะเบียนบ้าน ถ้าเป็นคณะบุคคลให้บุคคลหนึ่งคนในคณะบุคคลที่เป็นผู้จัดการของคณะบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ขออนุญาตมากกว่า 1 คน หรือคณะบุคคลไม่มีผู้จัดการคณะบุคคลให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ขออนุญาต (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

1.2 **กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล** ให้ระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินกิจการที่นิติบุคคลนั้นที่ได้มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการตามหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาต หรือชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามเงื่อนไขในการจดทะเบียนนิติบุคคลแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ดำเนินกิจการมากกว่า 1 คน โดยให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ดำเนินการ พร้อมระบุเงื่อนไขการลงนามผูกพันนิติบุคคลด้วย (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

2. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารในนามของ.....

2.1 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดาให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ขออนุญาตเช่นเดียวกับข้อ 1.1 และที่อยู่ตรงกับใบทะเบียนพาณิชย์ของสถานที่ผลิตอาหาร

2.2 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลให้ระบุชื่อของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนจำกัด....., บริษัท กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ฐานะเป็นนิติบุคคลเท่านั้นตามเอกสารหลักฐานของ ส่วนราชการ โดยมี ②/①. เป็นผู้ดำเนินการ ให้ระบุชื่อ-นามสกุลบุคคลผู้ดำเนินการเช่นเดียวกับข้อ 1.2

ณ สถานที่ผลิตชื่อ ②/②

2.3 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อสถานที่ตามใบทะเบียนพาณิชย์

2.4 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคลตามที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ เว้นแต่จะใช้ชื่ออื่น (สาขา) ตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร

และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่.. ②/③ . ให้ระบุที่อยู่ตรงตามสถานที่ ซึ่งจะเก็บอาหารที่ผลิตสำเร็จแล้ว

3. เพื่อผลิตอาหาร..... ให้ระบุชื่อประเภทอาหาร เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (พืชและผลิตภัณฑ์ผ่านการตัดแต่ง)

กรณีผลิตวัตถุเจือปนอาหาร รอยัลเลสลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเลสลี ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ จากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ให้ระบุว่า “(แบ่งบรรจุ)” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น รอยัลเลสลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเลสลี (แบ่งบรรจุ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (แบ่งบรรจุ)

กรณีอาหารที่ผลิตเข้าข่ายเงื่อนไขอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ให้ระบุ “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หรือ “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด), กาแฟ (อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)

4. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบ... ให้แนบเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้อง **5** เอกสารหลักฐานใดไม่มีระบุ ให้ระบุเพิ่มเติมต่อจากข้อ (8) ในแบบ อ.1

6 (ลายมือชื่อ) ..ผู้ยื่นคำขออนุญาต/ผู้ดำเนินการ ให้ผู้ขออนุญาตตาม ข้อ 1 เป็นผู้ลงลายมือชื่อ แล้ววงเล็บใต้ชื่อ โดยพิมพ์หรือเขียนด้วยตัวบรรจงเป็นภาษาไทยกำกับไว้ พร้อมทั้งระบุด้วยว่าเป็นผู้ดำเนินการหรือกรรมการนิติบุคคล

ตัวอย่าง การกรอกหรือพิมพ์แบบ อ.1 ที่ขออนุญาตแบบนิติบุคคล

แบบ อ.๑

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

เขียนที่บริษัท มานะ จีเอ็มพี จำกัด.....

วันที่...17...เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ...2558.....

๑. ข้าพเจ้า...นายอาหารดี... มีบุญกุล... .. อายุ... 45... .. ปี สัญชาติ... ..ไทย... ..
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่...1234567891011. .ออกให้ ณ.....อำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่... ..170...ตรอก/ซอย... ..เทศา ซอย...6...ถนน... ..เทศา... หมู่ที่...10... ..
ตำบล/แขวง.....พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต.....เมืองนครปฐม.....จังหวัด.....นครปฐม.....รหัสไปรษณีย์
.....73000.....โทรศัพท์... .. 0 3421 3279 - 80... .. โทรสาร...0 3425 1550... ..

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....บริษัท มานะ จีเอ็มพี จำกัด.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....1101987654321.....โดยมี.....นายอาหารดี...มีบุญกุล... เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต
ชื่อ.....อาหารดีดี..... อยู่เลขที่...170.....ตรอก/ซอย...เทศา.... ซอย 6.....ถนน.....เทศา.....หมู่ที่...10...
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์. อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม. . จังหวัด...นครปฐม...
รหัสไปรษณีย์...73000.....โทรศัพท์.....0 3421 3279 - 80.....โทรสาร...0 3425 1550.....และมีสถานที่เก็บ
อาหารอยู่เลขที่...170... ..ตรอก/ซอย... ..เทศา ซอย 6... ..ถนน...เทศา... หมู่ที่...10.....
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์... ..อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม... จังหวัด... ..นครปฐม...
รหัสไปรษณีย์.....73000.....โทรศัพท์...0 3421 3279 - 80.....โทรสาร ...0 3425 1550.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด)....
เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท,..น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท,...อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที,... อาหาร
ทั่วไป ประเภท แป้งและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่างๆ มาด้วย คือ

- (๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด
- (๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด
- (๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
- (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน
นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ/

(นายอาหารดี มีบุญกุล) ผู้ดำเนินการ

18. คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1)

แบบ สป.1

เลขรับที่.....^①
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....^②

วันที่.....^③ เดือน..... พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....^① อายุ..... ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่..... ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....^{①/①}

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... โดยมี.....^{①/②}

เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....^{①/③}

อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่

เลขที่.....^{①/④} ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

^②

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

^③

- ☐ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 1 ฉบับ
- ☐ 3.2 กรรมวิธีการผลิต
- ☐ 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☐ 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☐ 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัดสุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☐ 3.11 อื่นๆ

(แบบ สป.1)

เลขรับที่.....^①
วันที่.....

^④ 4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

- ☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
เก็บรักษาอาหาร ^{④/①}
- ☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ^{④/②}
- ☐ อื่นๆ..... ^{④/③}

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- ☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง..... ^{④/④}

- ^{④/⑤} { ☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้าม
ใช้ในอาหาร
☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย
เรื่อง อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
☐ อื่นๆ..... ^{④/⑥}

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สป.3 หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียด
ของอาหารที่ผลิตตามแบบ สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิต
ครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามกลุ่ม 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1, 2 และ 3)
ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต ตามแบบ สป.5

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....^⑤.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

คำอธิบาย การเขียนหรือพิมพ์แบบ สป.1 หน้า – 1-

- ① เลขที่...../วันที่..... สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก
② เขียนที่ ให้ระบุ ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร หรือ ที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหาร
③ วันที่.... เดือน..... พ.ศ. ให้ระบุ วันที่ที่ผู้ขอยื่นคำขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร

① 1. ข้าพเจ้า.....

1.1 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ขออนุญาตซึ่งตรงกับสำเนาทะเบียนบ้าน ถ้าเป็นคณะบุคคลให้บุคคลหนึ่งในคณะบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ขออนุญาตมากกว่า 1 คน ให้ทำเอกสารแนบท้ายเพิ่มความตามที่กำหนดในข้อ 1.

1.2 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินกิจการที่นิติบุคคลนั้นที่ได้มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการตามหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการที่แนบมาพร้อม คำขออนุญาต หรือชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามเงื่อนไขในการจดทะเบียนนิติบุคคลแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ดำเนินกิจการมากกว่า 1 คน ให้ทำเอกสารแนบท้ายเพิ่มเติมและข้อความตามที่กำหนดในข้อ 1. พร้อมระบุเงื่อนไขการลงนามผูกพันนิติบุคคลด้วย

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารในนามของ..... ①/①

1.3 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดาให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ขออนุญาตเช่นเดียวกับข้อ 1.1

1.4 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลให้ระบุชื่อของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนจำกัด....., บริษัท โดยมี ... ①/② ... เป็นผู้ดำเนินการ ให้ระบุชื่อ-นามสกุลบุคคลผู้ดำเนินการเช่นเดียวกับ ข้อ 1.2 กรณีส่วนราชการให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ฐานะเป็นนิติบุคคลเท่านั้นตามเอกสารหลักฐานของส่วนราชการ

ณ สถานที่ผลิตชื่อ ①/③

2.3 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดาให้ระบุชื่อ-ที่อยู่ของสถานที่ตามใบทะเบียนพาณิชย์

2.4 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคลตามที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ เว้นแต่จะใช้ชื่ออื่น (สาขา) ตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร

และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่... ①/④ ให้ระบุที่อยู่ตรงตามสถานที่ซึ่งจะเก็บอาหารที่ผลิตสำเร็จแล้ว

② 2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ให้ระบุชื่อประเภทอาหารที่ผลิตตรงตามกลุ่มอาหาร เช่น กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ประเภท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ

กรณีผลิตวัตถุดิบอาหาร รอยัลเลสลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเลสลี ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบออาหารแล้ว ให้ระบุ “(แบ่งบรรจุ)” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น รอยัลเลสลี และผลิตภัณฑ์รอยัลเลสลี (แบ่งบรรจุ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (แบ่งบรรจุ)

กรณีอาหารที่ผลิตเข้าขายเงื่อนไขอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ให้ระบุ “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หรือ “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ประเภท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ), กาแฟ (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)

หากเนื้อที่ในข้อ 2. ไม่เพียงพอจัดพิมพ์ประเภทอาหารที่ขออนุญาต ให้ทำเอกสารแนบท้ายเพิ่มเติมและข้อความตามที่กำหนดในข้อ 2 นี้

③ 3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐาน.....

ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน □ ตามเอกสารหลักฐานที่ยื่น และกรณีที่ไม่มีในรายการของแบบ สป.1 ข้อ 3.1 – 3.9 ให้พิมพ์รายการเอกสารเพิ่มเติมข้อ 3.10 อื่นๆ.....

คำอธิบาย การเขียนหรือพิมพ์แบบ สป.1 หน้า - 2-

① เลขรับที่...../วันที่..... สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก

④ 4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

④/① ☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ใส่ ✓ ใน ☐ กรณีอาหารที่สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563

④/② ☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย **ยกเลิกใช้แล้ว**

④/③ ☐ อื่นๆใส่ ✓ ใน ☐ และพิมพ์ข้อความตามกรณีอาหารที่สถานที่ผลิตอาหารบังคับ GMP กฎหมาย ดังนี้

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโศก ฉบับที่ - พ.ศ. 2554 (วันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2554)

3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (ลงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553)

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ ใส่ ✓ ใน ☐ ตามลักษณะของอาหารที่ผลิต

④/④ ☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน.....ใส่ ✓ ใน ☐ พิมพ์ชื่อประเภทอาหารที่ผลิตตามข้อ 2. เฉพาะกลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ และกลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

④/⑤ { ☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศ..... ใส่ ✓ ใน ☐ กรณีที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ผู้ผลิตอาหารจะต้องจัดให้มีหลักฐานแสดงรายละเอียดของวัตถุเจือปนอาหารและวิธีการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร..... ใส่ ✓ ใน ☐ ทุกกรณี
☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า..... ใส่ ✓ ใน ☐ ทุกกรณี
☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวง..... ใส่ ✓ ใน ☐ ทุกกรณี
☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวง..... ใส่ ✓ ใน ☐ ทุกกรณี

④/⑥ ☐ อื่นๆใส่ ✓ ใน ☐ และให้พิมพ์รายละเอียดอื่นๆ ถ้ามี

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร.....

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับ.....

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า.....

ข้อ 4.3, 5. และ 6. ให้พิมพ์ตามแบบฟอร์มที่กำหนดไม่ให้ตัดข้อความหรือเปลี่ยนแปลงตำแหน่งข้อความ

⑤ ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ ให้ผู้ดำเนินการตามข้อ 1. (แบบ สป.1 หน้า-1-)
ลงลายมือชื่อและวงเล็บใต้ชื่อโดยพิมพ์เป็นภาษาไทยกำกับไว้

แบบ สป.1

ตัวอย่างการเขียนหรือพิมพ์ แบบ สป.1

เลขรับที่
วันที่

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่...อาหารดีดี.....

กรุณาเขียนหรือพิมพ์

วันที่ ...17.. เดือนมิถุนายน.....พ.ศ. ...2558...

1. ข้าพเจ้านายปิติ...จีเอ็มพี..... อายุ ...45... ปี สัญชาติ ...ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่1234567891011... . ออกให้ ณอำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่170..... ตรอก/ซอย ...เทศา ซอย 7..... ถนน ...เทศา..... หมู่ที่ ...10.....
ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัด ...นครปฐม.....
โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80..... โทรสาร ...0 3425 1550.....
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ ...นายปิติ...จีเอ็มพี.....
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ...1234567891011... โดยมี ...นายมานะ...จีเอ็มพี..... (ชื่อผู้ขออนุญาต)
เป็นผู้ดำเนินการกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่ออาหารดีดี.....
อยู่เลขที่ ...170..... ตรอก/ซอย ...เทศา ซอย 6..... ถนน ...เทศา..... หมู่ที่ ...10.....
ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัด ...นครปฐม.....
โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80..... โทรสาร ...0 3425 1550..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่ ...170.....
ตรอก/ซอย ...เทศา ซอย 6..... ถนน ...เทศา..... หมู่ที่ ...10..... ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์.....
อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัด ...นครปฐม..... โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80.....
โทรสาร ...0 3425 1550..... อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้
- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 2 ฉบับ
 - ☒ 3.2 กรรมวิธีการผลิต
 - ☒ 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
 - ☒ 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
 - ☒ 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
 - ☒ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อ
แทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - ☒ 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
 - ☐ 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - ☐ 3.10 หนังสือรับรองสัญญาของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
 - ☒ 3.111 อื่น ๆ ...สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน.....

แบบ สป.1

-2-

แบบ สป.1 ให้เขียนหรือพิมพ์

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

- ☒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษา
☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษา

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

- ☐ อื่นๆ

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- ☒ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฯ, ..
กาแฟ, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ☒ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ☒ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
- ☒ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
- ☒ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
- ☒ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- ☐ อื่น ๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สป.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ

สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหารแต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ

(...นายปิติ...จีเอ็มพี.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ตอนที่ 6

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือ
มาตรฐานน้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็ง
และหน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหาร

ตอนที่ 7 คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็ง

19. น้ำ / ไอน้ำ / น้ำแข็ง ต้องตรวจอะไรบ้าง

19.1 หลักเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์

- (1) กรณีน้ำดิบ (น้ำที่ยังไม่ผ่านเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำ) หรือน้ำกรอง (ติดตั้งเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำ) หรือเครื่องผลิตน้ำแข็ง หรือเครื่องกำเนิดไอน้ำ
- (2) ความถี่ในการตรวจวิเคราะห์ ให้ถือปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา (GMP กฎหมาย) ของประเภทอาหารนั้นๆ ที่กำหนดไว้
- (3) อัตราค่าบริการ/ประเภทอาหารที่รับวิเคราะห์/จำนวนตัวอย่างอาหาร/วิธีการเก็บตัวอย่างที่ต้องส่งวิเคราะห์ ให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามกับหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์อาหาร
- (4) ไอน้ำ ใช้น้ำที่ทำให้เกิดไอน้ำ หรือเก็บตัวอย่างไอน้ำที่ใช้ (ให้เปลี่ยนสภาพไอน้ำเป็นของเหลว) ส่งตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐานของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

19.2 เกณฑ์คุณภาพหรือมาตรฐาน (ตรวจวิเคราะห์ทางฟิสิกส์ เคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อย 12 หรือ 13 รายการ)

- (1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ. 2524), (ฉบับที่ 135) พ.ศ. 2534, (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 256) พ.ศ. 2545, (ฉบับที่ 284) พ.ศ. 2547, (ฉบับปี พ.ศ. 2553) ลงวันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2553 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 81 (พ.ศ. 2527), (ฉบับที่ 137) พ.ศ. 2534, (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545, (ฉบับที่ 285) พ.ศ. 2547 เรื่อง น้ำแข็ง
- (3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
- (4) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ลำดับ	คุณสมบัติ	เกณฑ์	รายการตรวจวิเคราะห์			
			น้ำดิบ	น้ำกรอง	น้ำแข็ง	ไอน้ำ
1	คุณสมบัติทางฟิสิกส์					
1.1	สี	ต้องไม่เกิน 20 ฮาเซนยูนิต				
1.2	กลิ่น	ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน				
1.3	ความขุ่น	ต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาสเกล				
1.4	ค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH)	ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5	✓	✓	✓	✓
2	คุณสมบัติทางเคมี					
2.1	ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid)	ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.2	ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็น แคลเซียมคาร์บอเนต	ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.3	สารหนู	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				

ลำดับ	คุณสมบัติ	เกณฑ์	รายการตรวจวิเคราะห์			
			น้ำดิบ	น้ำกรอง	น้ำแข็ง	ไอน้ำ
2.4	แบเรียม	ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.5	แคดเมียม	ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.6	คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอไรด์	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.7	โครเมียม	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.8	ทองแดง	ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.9	เหล็ก	ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.10	ตะกั่ว	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.11	แมงกานีส	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.12	ปรอท	ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.13	ไนเตรท โดยคำนวณเป็น ไนโตรเจน	ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
2.14	ฟีนอล	ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.15	ซิลิเนียม	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.16	เงิน	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.17	ซัลเฟต	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.18	สังกะสี	ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.19	ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออไรด์	ไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร	✓	✓	✓	✓
	ยกเว้น น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออไรด์ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร					
2.20	อะลูมิเนียม	ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.21	เอ.พี.เอส. (Alkylbenzene Sulfonate)	ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.22	ไซยาไนด์	ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร				
2.23	โบรมेट (Bromate) เฉพาะกรณีเติมโอโซน (Ozone) (วัตถุเจือปนอาหาร) ในกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง	ไม่เกิน 10 ไมโครกรัมต่อลิตร		✓	✓	
3	คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์					
3.1	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม (Coliforms) โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)	พบน้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร		✓	✓	✓
3.2	แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)	ไม่พบ		✓	✓	✓
3.3	แซลโมเนลลา Salmonella spp.	ไม่พบในน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร		✓	✓	✓

ลำดับ	คุณสมบัติ	เกณฑ์	รายการตรวจวิเคราะห์			
			น้ำดิบ	น้ำกรอง	น้ำแข็ง	ไอน้ำ
3.4	สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบในน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร		✓	✓	✓

20. หน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหาร

20.1 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานราชการที่ให้บริการ ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร/ขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และตรวจวิเคราะห์ ชนิด, ปริมาณสารอาหาร เพื่อแสดงฉลากโภชนาการ หรือตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังประจำปีตาม GMP กฎหมาย

❖ หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ, หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ

❖ อัตราค่าบริการ/ประเภทอาหารที่รับวิเคราะห์/จำนวนตัวอย่างอาหารที่ต้องส่งวิเคราะห์ให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามกับหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์อาหาร

❖ ติดตามรายชื่อหน่วยงานฉบับล่าสุดได้ที่เว็บไซต์ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
1.	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข 88/7 หมู่ 4 ซอยโรงพยาบาลบาราตนา ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 http://www.dmsc.moph.go.th/oss/	0 2589 9850 – 2 ต่อ 9561 หรือ 9562 (ในประเทศ) ต่อ 9503 (เพื่อส่งออก)	0 2951 1023
2.	กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 http://www.dss.go.th	0 2201 7183 – 4 (โครงการวิทยาศาสตร์ ชีวภาพ)	0 2201 7181
3.	ห้องปฏิบัติการโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 (วิเคราะห์เฉพาะชนิดและปริมาณสารอาหารทางโภชนาการ) http://nutrition.anamai.moph.go.th	0 2968 7619	0 2968 7616
4.	ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์		
	4.1 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1 เชียงใหม่	0 5311 2188 – 90	0 5311 2194
	4.2 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/2 เชียงราย	0 5317 6225 – 6	0 5317 6224
	4.3 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก	0 5532 2824 – 6	0 5532 2824 – 6
	4.4 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 3 นครสวรรค์	0 5624 5618 – 20	0 5624 5618 - 20
	4.5 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม	0 3472 0668 – 71	0 3472 0540
	4.6 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 6 ชลบุรี	0 3878 4006 - 7	0 3845 5165
	4.7 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น	0 4324 0800	0 4328 0845
	4.8 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 8 อุดรธานี	0 4220 7364 – 6	0 4220 7367
	4.9 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา	0 4438 6005 – 13	0 4434 6018
	4.10 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี	0 4531 2230 – 3	0 4531 2230

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
	4.11 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 11 สุราษฎร์ธานี	0 7735 5301 – 6	0 7735 5300
	4.12 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 11/1 ภูเก็ต	0 5626 7423	0 5626 7433
	4.13 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา	0 7444 7024 – 8	0 7433 0215
	4.14 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12/1 ตรัง	0 7550 1050 – 3	0 7550 1056
5.	สถาบันคนควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ต.ปณ.1043 ปณ.เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 http://www.ifrpd.ku.ac.th	0 2942 8629 - 35 ต่อ 800 หรือ 811	0 2942 7601 - 2
6.	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170 http://www.nu.mahidol.ac.th	0 2441 9346 (สายตรง) หรือ 0 2800 2380 ต่อ 406, 418	0 2441 9344
7.	สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย 196 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 http://www.tistr.or.th/	0 2579 5515 หรือ 0 2579 1121 - 30 ต่อ 5219 หรือ 5226	0 2579 8592
8.	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี 169 ถนนลงหาดบางแสน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี 20131	0 3874 5815 0 3874 5266	0 3839 3497 0 3439 3492
9.	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร (พระราชวังสนามจันทร์) อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม	0 3425 5093 0 3427 1316	0 3425 5820
10.	ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (กำแพงแสน) ชั้น 1 อาคารปฏิบัติการวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพ เกษตร อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม 73140	0 3428 2494 – 7	0 3428 2498

20.2 ตัวอย่างบัญชีหน่วยงานตรวจวิเคราะห์อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมและ พันธุวิศวกรรม (พืช GMOs) (ถั่วเหลืองและข้าวโพด)

◆ หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ, หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรอง
จากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ

◆ อัตราค่าบริการ/ประเภทอาหารที่รับวิเคราะห์/จำนวนตัวอย่างอาหารที่ต้องส่งวิเคราะห์ให้ผู้ประกอบการติดต่อ
สอบถามกับหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์อาหาร

◆ ติดตามรายชื่อหน่วยงานฉบับล่าสุดได้ที่เว็บไซต์ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
1.	ห้องปฏิบัติการดีเอ็นเอเทคโนโลยี ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม 73140	0 3428 1093	0 3428 1093
2.	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข 88/7 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000	0 2589 9850 – 2 ต่อ 9561 หรือ 9562	0 2951 1023

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
		0 2589 9853	
3.	สถาบันอาหาร 2008 ถ.เจริญสุขนิทวงศ์ ซอย 40 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	0 2886 8088 - 103 ต่อ 531, 534	0 2886 8106 - 7

20.3 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานเอกชนที่ให้บริการ ตรวจวิเคราะห์ ชนิด, ปริมาณสารอาหาร

เพื่อแสดงฉลากโภชนาการ

◇ ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการ การตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า (ISO/IEC 17025)

◇ อัตราค่าบริการ/ประเภทอาหารที่รับวิเคราะห์/จำนวนตัวอย่างอาหารที่ต้องส่งวิเคราะห์ให้ผู้ประกอบการติดต่อ

สอบถามกับหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์อาหาร

◇ ติดตามรายชื่อหน่วยงานฉบับล่าสุดได้ที่เว็บไซต์ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
1.	บริษัท แอนาไลติคอล ลาบอราทอรีส เซอร์วิส จำกัด (ALS) 611/277-279 ซอยวัดจันทน์ใน ถนนเจริญกรุง แขวงบางโคล่ เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2292 1645 0 2292 1648 0 2689 8164 – 5	0 2292 1646
2.	บริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด (SGS) 41/23 ซอยพระราม 3 ซอย 59 ถนนพระราม 3 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	0 2294 7485 – 90 0 26983 0541 – 7	0 2994 74843 0 2683 0758
3.	บริษัท เซาอีสต์ เอเชีย ลาบอราทอรีส จำกัด (SEAL) 256/1 ซอยสันนิบาตเทศบาล ถนนรัชดาภิเษก แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2939 1131 – 3 0 2511 6113 – 5	0 2551 6114 0 2512 3821
4.	บริษัท ไอ คิว เอ แลบบอราทอรี จำกัด (IQA) 615 อาคารจิตต อุทัย ถนนรามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2715 8700	0 2374 4030 0 2374 4040
5.	สถาบันอาหาร 2008 ถนนเจริญสุขนิทวงศ์ ซอย 40 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	0 2886 8088-103 ต่อ 531 หรือ 532 หรือ 533 หรือ 534	0 2886 8106 – 7
6.	บริษัท เนสเทเล (ไทย) จำกัด 60/1 นิคมอุตสาหกรรมนวนคร โครงการ 2 คลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	0 2657 8000	0 2556 9838
7.	บริษัท เคมีแล็บเซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด 282 เรนทรีออฟฟิศ การเดิน อาคารบี 3 ชั้น 3 ช.ศูนย์วิจัย 4 ถ.พระราม 9 แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	0 2719 6488 – 92	0 2719 6483
8.	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2940 6881 – 3 ต่อ 206 หรือ 211	0 2579 4895
9.	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสุมทราคร เลขที่ 23/13 หมู่ 9 ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	0 3485 7710 - 12	0 3485 7709
10.	Nestle' R&D Center (PTE) Ltd. (Singapore)	-	-

20.4 ตัวอย่างบัญชีรายชื่อหน่วยงานที่ให้บริการผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ที่ดำเนินงานด้านการศึกษาการกระจายความร้อนในหม้อนึ่งฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution test) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (Heat Penetration test) และกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled process) รวมถึงกระบวนการผลิตสำรอง (Alternative process)

◈ อัตราค่าบริการให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามกับหน่วยงานที่ให้บริการ

◈ ติดตามรายชื่อหน่วยงานฉบับล่าสุดได้ที่เว็บไซต์ สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับ	หน่วยงานวิเคราะห์	โทรศัพท์	โทรสาร
1.	สถาบันอาหาร 2008 ถนนจรัญสนิทวงศ์ ซอย 40 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	0 2886 8088 - 103 ต่อ 531 ถึง 534	0 2886 8106 - 7
2.	ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90112	0 7428 6310 - 11	0 7421 3008, 0 7444 6730
3.	ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 155 หมู่ที่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50100	0 5394 8267	0 5394 8238
4.	ภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี 91 ถนนประจักษ์ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ	0 2470 9247	0 2470 9240
5.	บริษัท จอห์นสัน เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด 159/26 เสริมมิตรทาวเวอร์ ห้อง 1602-3 ถนนสุขุมวิท 21 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110	0 2257 4000	0 2261 4099
6.	บริษัท คราวน์ ฟู้ดส์ แพคเกจจิ้ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) 89/1 หมู่ที่ 8 ซอยวัดสวนส้ม ตำบลสำโรงใต้ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	0 2384 0037	0 2384 1500, 0 2384 0037
7.	บริษัท โลหะกิจรุ่งเจริญทรัพย์ จำกัด 5/6 หมู่ 3 ถนนธนบุรี-ปากท่อ ตำบลบางกระเจ้า อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	0 3482 2833 - 40	0 3482 2841 - 2
8.	บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด 78/66 ซอยวิชรพล 2 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10230	0 2363 6553	0 2363 6553
9.	บริษัท สวอนอินดัสทรีส์ (ประเทศไทย) จำกัด 171 หมู่ 17 ถนนบางนา-ตราด ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540	0 2705 3051 - 63	0 2315 1094

ตอนที่ 7

การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง
กรณีต้องตรวจสอบสถานที่

ตอนที่ 7 การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง กรณีต้องตรวจสอบสถานที่

ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตแล้ว ที่ต้องตรวจสอบสถานที่

รายการแก้ไข	ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน	ผลิตเข้าข่ายโรงงาน
ขั้นตอนที่ ① สถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร	☐ แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินฯ ☐ แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดฯ	☐ แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินฯ ☐ แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดฯ
ขั้นตอนที่ ② สถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร		
(1) ต่ออายุใบอนุญาตผลิต	☒ ไม่มีต่ออายุอนุญาต	☐ แบบ อ.3
(2) ผลิตเพิ่มประเภทอาหาร	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ ส.4
(3) ย้ายสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ อ.5
(4) เพิ่ม-ลดสถานที่ผลิต, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง, เพิ่ม-ลดเครื่องจักร	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ ส.4
(5) เพิ่มสถานที่เก็บอาหาร	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ ส.4
(6) แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ ส.4

21. การขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหาร

เมื่อผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร มีความประสงค์จะขอผลิตเพิ่มประเภทอาหารจากเดิมที่ได้รับอนุญาต ผู้รับอนุญาตจะต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนจึงจะผลิตเพิ่มประเภทอาหารที่ได้

- ยื่นคำขอตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่
- เมื่อตรวจสอบสถานที่ “ผ่าน” ยื่นเอกสารหลักฐาน เพื่อขอผลิตเพิ่มประเภทอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.1	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 021 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ	เอกสารหลักฐาน แบบ NPT-Food 034 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ
2.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำแก้ไขรายการในใบอนุญาตผลิตอาหารจำนวน 2 ฉบับ
2.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.4	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

3. กรณีประเภทอาหารที่ขอผลิตเพิ่มประเภทอาหาร เป็นอาหารที่เข้าข่ายเงื่อนไขอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ให้วางเล็บหลังชื่อประเภทอาหารที่ขอผลิตเพิ่มประเภทอาหารด้วย เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)

การกรอกคำขออนุญาตแบบ ส.4 ในรูปนิติบุคคล

แบบ ส.4

เลขรับที่
ลงวันที่
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร

1. ข้าพเจ้านายมานะ จีเอ็มพี..... อายุ ..42... ปี สัญชาติ ...ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 7300700399999..... ออกให้ ณอำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่ ...170..... ตรอก/ซอย-..... หมู่ที่ ...-..... ถนนเทศบาล.....
ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม.....
โทรศัพท์0 3421 2222.....

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่ผ.12/2522.....
ซึ่งให้ไว้แก่บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..... โดยมีนายมานะ จีเอ็มพี.....
เป็นผู้ดำเนินการ สถานที่ผลิตอาหารฯ เลขที่170..... ตรอก/ซอย-.....
ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ ...-..... ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม...
จังหวัด ...นครปฐม..... โทรศัพท์ ...0 3421 2222...

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง
.....เพิ่มประเภทอาหารในใบอนุญาตผลิตอาหารที่ 73-2-09959 ดังนี้.....
.....-เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ),
.....-อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที,
.....- อาหารทั่วไป ประเภท แป้งและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน

พร้อมคำขอฯนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ
.....1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการใหม่.....
.....2. หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ.....
.....3. หนังสือรับรองบริษัท.....
.....4. สำเนาเอกสารการแจ้งเปลี่ยนเลขหมายประจำบ้านจากเทศบาลนครนครปฐม.....
.....5. ใบอนุญาตผลิตอาหารอาหาร ที่ ผ.12/2522.....

(ลงลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ
(นายมานะ จีเอ็มพี..) ผู้ดำเนินการ

แบบ สป.2

ตัวอย่าง การเขียนหรือพิมพ์แบบ สป.2 ในรูปบุคคลธรรมดา

เลขรับที่
วันที่

แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

1. ข้าพเจ้านายปิติ.....นามสมมุติ.....เป็นผู้ดำเนินการของ
สถานที่ผลิตชื่อ ...อาหารจีเอ็มพี..... เลขที่ ...170.....
ตรอก/ซอย ...-..... ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ ...-.... ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์.....
อำเภอ/เขตเมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม..... รหัสไปรษณีย์ ...73000.....
โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80... โทรสาร ...0 3425 1550.. เลขสถานที่ผลิตอาหาร ...73-2-09999...

ขอแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหาร ดังนี้

.....ขอผลิตเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ อาหารทั่วไป ประเภท พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน.....

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้

- ☒ 2.1 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 2.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร
รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 2.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 2.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
- ☐ 2.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 2.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจ
ลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 2.7 สำเนารูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 2.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 2.9 อื่น ๆ ...รายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหาร.....

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าการผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง ...วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ
เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย/(ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555.....

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ
(.....)

22.

การขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารและหรือสถานที่เก็บอาหาร

ตามมาตรา 21 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารที่มีความประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร จะต้องได้รับอนุญาตจาก ผู้อนุญาตก่อนที่จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารจากที่ได้รับอนุญาตไว้ได้

1. ยื่นคำขอตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่ กรณีย้ายภายในจังหวัดเดิมที่สถานที่ผลิตและเก็บอาหารตั้งอยู่ กรณีย้ายข้ามจังหวัด ต้องยื่นคำขอตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่จังหวัดที่สถานที่ที่จะย้ายไปตั้งอยู่

2. เมื่อตรวจสอบสถานที่ “ผ่าน” ยื่นเอกสารหลักฐาน เพื่อขอย้ายสถานที่ผลิตและหรือสถานที่เก็บอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.1	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 022 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 037 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ
2.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ อ.5 คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือ สถานที่เก็บอาหาร จำนวน 2 ฉบับ
2.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิต อาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.4	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

3. หลักเกณฑ์การเปลี่ยนแปลงแก้ไขเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขสถานที่ผลิตอาหาร และเลขสารบบอาหาร
กรณีย้ายข้ามจังหวัด

การย้ายสถานที่ผลิตอาหารข้ามจังหวัด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีระเบียบแนวทางปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเลขสารบบอาหาร ไว้ คือ

① ใบอนุญาตผลิตอาหาร ให้แก้ไขเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารตามหน่วยงานที่อนุญาต ดังนี้

1.1 กรณีอาหารที่มอบอำนาจให้จังหวัด (เลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก)

(1) ตัวเลขกลุ่มที่หนึ่ง (XX) ประกอบด้วย ตัวเลขสองหลัก แสดงถึง รหัสจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารใหม่

(2) ตัวเลขกลุ่มที่สอง (X) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง รหัสสถานะของสถานที่ผลิตอาหารและหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต

(3) ตัวเลขกลุ่มที่สาม (XXXXX) ประกอบด้วย ตัวเลขห้าหลัก แสดงถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตและปีพุทธศักราช โดยเรียงลำดับตอลจากลำดับสุดท้ายของทะเบียนสถานที่ผลิตอาหารที่จังหวัดอนุญาตไว้ในปีที่ผู้อนุญาตย้ายสถานที่ผลิตนั้นได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร

ทั้งนี้ ใบอนุญาตผลิตอาหารที่อนุญาตก่อนวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2544 เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารใช้เป็นระบบตัวอักษรและตัวเลข ประกอบด้วย

(1) ตัวอักษร ตัวย่อของจังหวัดที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารตามราชบัณฑิตยสภา กรณีที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร เช่น จังหวัดนครปฐม ตัวอักษรตัวย่อ “นฐ”

(2) เครื่องหมาย “-” ระหว่างตัวอักษรตัวย่อของจังหวัดกับตัวอักษรตัวย่อสถานที่ผลิตอาหาร

แต่ถ้าใบอนุญาตผลิตอาหารที่อนุญาตโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะไม่มีตัวอักษร ตัวย่อของจังหวัด และเครื่องหมาย “-” ตามข้อ (1) และ (2)

- (3) ตัวอักษร ตัวย่อของสถานที่ผลิตอาหารและจุด คือ “ผ.”
- (4) ตัวเลขลำดับของสถานที่ผลิตอาหารที่จังหวัดอนุญาตไว้ในแต่ละปี พ.ศ.
- (5) เครื่องหมาย “/”
- (6) ตัวเลขปี พ.ศ. ที่จังหวัดอนุญาตไว้ในปี พ.ศ.

ตัวอย่างเช่น สถานที่ผลิตอาหารไม่มีประเภทอาหารที่จังหวัดไม่ได้รับมอบอำนาจ ตามระบบเลขสารบบอาหาร เมื่อผู้ผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ สส-ผ.22/2540 (แปรเป็นเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก คือ 75-2-02240) และมีความประสงค์ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารไปอยู่จังหวัดนครปฐม (สมมุติในปี พ.ศ. 2540 จังหวัดนครปฐมมีการออกใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 2 ราย) ดังนั้น เมื่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ได้พิจารณาอนุญาตการย้ายสถานที่ผลิตอาหารของผู้ขออนุญาตรายนี้แล้ว (เป็นรายที่ 3 ในปี พ.ศ. 2540) ก็จะเปลี่ยนเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็น ที่ นฐ-ผ.3/2540 (แปรเป็นเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก คือ 73-2-00340)

1.2 กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่มีเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารตามระบบเลขสารบบอาหาร อนุญาตโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีประเภทอาหารที่ยังมิได้มอบอำนาจให้ส่วนภูมิภาคเป็นผู้อนุญาต เลขที่ใบอนุญาตจะแก้ไขเฉพาะเลขรหัสจังหวัดตามจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารใหม่เท่านั้น โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ตัวอย่างเช่น สถานที่ผลิตอาหารมีประเภทอาหารที่จังหวัดไม่ได้รับมอบอำนาจ ตามระบบเลขสารบบอาหาร เมื่อผู้ผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ 10-1-00555 และมีความประสงค์ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารไปอยู่จังหวัดนครปฐม เมื่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้พิจารณาอนุญาตการย้ายสถานที่ผลิตอาหารของผู้ขออนุญาตรายนี้แล้ว ใบอนุญาตผลิตอาหารก็จะเปลี่ยนเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็น 73-1-00555

1.3 กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่มีเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารตามระบบเดิม เช่น ผ.112/2524 อนุญาตโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีประเภทอาหารที่ยังมิได้มอบอำนาจให้ส่วนภูมิภาคเป็นผู้อนุญาต เลขที่ใบอนุญาตจะไม่มีการเปลี่ยนแปลงตามสถานที่ผลิตอาหารใหม่ ใช้เลขที่ใบอนุญาตเดิมต่อไป

ตัวอย่างเช่น สถานที่ผลิตอาหารมีประเภทอาหารที่ไม่ได้รับมอบอำนาจ ตามระบบอาหารเดิม เมื่อผู้ผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ ผ.112/2524 ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร (แปรเป็นเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก คือ 10-1-01222) และมีความประสงค์ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารไปอยู่จังหวัดนครปฐม เมื่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้พิจารณาอนุญาตการย้ายสถานที่ผลิตอาหารของผู้ขออนุญาตรายนี้แล้ว ใบอนุญาตผลิตอาหารจะเป็นเลขที่ใบอนุญาตเดิม คือ ผ.112/2524 (แปรเป็นเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก จากเดิม 10-1-01222 เป็นเลขสถานที่ผลิตอาหารใหม่ 73-1-01222)

1.4 กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่มีเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารตามระบบเลขสารบบอาหาร อนุญาตโดยจังหวัดในครั้งแรก ต่อมา มีประเภทอาหารที่ยังมิได้มอบอำนาจให้ส่วนภูมิภาคโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาตนั้น การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตอาหารและแก้ไขเลขที่ใบอนุญาต จะดำเนินการโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารใหม่

ตัวอย่างเช่น สถานที่ผลิตอาหารไม่มีประเภทอาหารที่จังหวัดไม่ได้รับมอบอำนาจในการขออนุญาตครั้งแรก ตามระบบเลขสารบบอาหาร เมื่อผู้ผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ 77-2-00145 ต่อมาได้ขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว และมีความประสงค์ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารไปอยู่จังหวัดนครปฐม ซึ่งการอนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารต้องให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต (สมมุติในปี พ.ศ. 2545 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการออกใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 45 ราย) ดังนั้น เมื่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาอนุญาตการย้ายสถานที่ผลิตอาหารของผู้ขออนุญาตรายนี้แล้ว (รายที่ 46 ในปี พ.ศ. 2545) ก็จะเปลี่ยนเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็น 73-1-04645 ตามแนวทางเลขสารบบอาหาร

๒ สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ดำเนินการในลักษณะเดียวกันตามข้อ 1. โดยใช้แบบ สบ.2 (ประกอบคู่กับ แบบ สบ.1 และแบบ สบ.2 ถ้ามีการแก้ไขเปลี่ยนแปลง ฉบับเดิม)

๓ เลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ที่เคยได้รับเลขสารบบอาหารไว้ ให้ผู้ประกอบการดำเนินการดังนี้

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
◇ อาหารควบคุมเฉพาะ (แบบ อ.18) และ/หรือ อาหารที่ต้องได้รับอนุญาตการใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)		
3.1	แบบ สบ.4 แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร จำนวน 2 ฉบับ	แบบ อ.19 คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
3.2	แบบ สบ.3 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และ แบบ สบ.4 ถ้ามีการแก้ไข (ฉบับจริง)	ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18) และแบบ อ.19 ถ้ามีการแก้ไข (ฉบับจริง)
◇ อาหารที่ได้รับการจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหารไว้ (แบบ สบ.5)		
3.3	แบบ สบ.6 แบบแก้ไขฯ	แบบ สบ.6 แบบแก้ไขฯ
3.4	แบบ สบ.5 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และ แบบ สบ.4 ถ้ามีการแก้ไข (ฉบับจริง)	แบบ สบ.5 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และ แบบ สบ.4 ถ้ามีการแก้ไข (ฉบับจริง)

การยื่นแก้ไขเปลี่ยนแปลงเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์เดิมที่ย้ายข้ามจังหวัด ดังนี้

(1) กรณีผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด ให้ยื่นขอแก้ไขเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(2) กรณีผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด ให้ยื่นขอแก้ไขเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่อนุญาตย้ายใหม่

4. ขั้นตอนพิจารณาคำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร จะพิจารณาเช่นเดียวกับการขออนุญาตผลิตอาหาร

ข้อเพิ่มเติม กรณีผลิตเพิ่มประเภทอาหารและย้ายสถานที่ผลิตและหรือเก็บอาหาร

หากใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ขอผลิตเพิ่มประเภทอาหาร หรือขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารมีประเภทอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้ผู้ประกอบการยื่นได้โดยตรงที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ยื่นขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไป

ตัวอย่าง การกรอกคำขออนุญาตแบบ อ.5 ในรูปนิติบุคคล

แบบ อ.5

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่...บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด.

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า ...นายมานะ จีเอ็มพี..... อายุ ...42..... ปี สัญชาติ ...ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....7300700397999.....ออกให้ ณ...อำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่.....170.....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน...เทศบาล.....หมู่ที่.....5.....
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์...อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม...จังหวัด...นครปฐม...โทรศัพท์ ...0 3421 3279 -80
ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร ⁽¹⁾ ตามใบอนุญาตที่นฐ-ผ.1/2522.....
ในนามของ ...บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..... จากสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

ชื่อบริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..... อยู่เลขที่.....170.....ตรอก/ซอย.....-.....
ถนน.....เทศบาล.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์ อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม.....
จังหวัด...นครปฐม.....โทรศัพท์...0 3421 3279 - 80..... ไปอยู่เลขที่333/3.....
ตรอก/ซอย.....-.....ถนน...เจริญธรรม.....หมู่ที่...6..... ตำบล/แขวง ...นครปฐม.....
อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม. โทรศัพท์.....0 3422 2222.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
- (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (5) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

(นายมานะ จีเอ็มพี) ผู้ดำเนินการ

⁽¹⁾ หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

แบบ สป.2

ตัวอย่าง การเขียนหรือพิมพ์ แบบ สป.2 ในรูปนิติบุคคล

เลขรับที่
วันที่

แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

1. ข้าพเจ้านายปิติ.....นามสมมุติ..... เป็นผู้ดำเนินการกิจการของสถานที่ผลิต
ชื่อ ...อาหารจีเอ็มพี..... เลขที่ ...170.....
ตรอก/ซอย ...-..... ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ ...-... ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์.....
อำเภอ/เขตเมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม..... รหัสไปรษณีย์ ...73000.....
โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80... โทรสาร ...0 3425 1550.. เลขสถานที่ผลิตอาหาร ...73-2-09999...

ขอแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหาร ดังนี้

...ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร ชื่อ บริษัท อาหารสมมุติ จำกัด อยู่เลขที่ 170 ถนนเทศบาล ตำบลพระปฐมเจดีย์
อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม ไปอยู่เลขที่ 333/3 หมู่ที่ 6 ตำบลนครปฐม อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม...
โทร. 0 3421 2222.....

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้

- ☒ 2.1 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 2.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร
รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 2.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 2.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
- ☐ 2.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 2.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจ
ลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 2.7 สำเนารูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 2.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 2.9 อื่น ๆ ...รายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหาร.....

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าการผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่องระบุตาม GMP กฎหมาย.....

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ
(.....)

23. การเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร

เมื่อผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร มีความประสงค์จะขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร จากเดิมที่ได้รับอนุญาต ผู้รับอนุญาตจะต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนจึงจะเก็บอาหารในสถานที่เก็บอาหารแห่งใหม่ได้

1. ยื่นคำขอตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่
2. เมื่อตรวจสอบสถานที่ “ผ่าน” ยื่นเอกสารหลักฐาน เพื่อขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.1	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 024 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 039 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ
2.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาต ผลิตอาหาร จำนวน 2 ฉบับ
2.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิต อาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.4	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

ตัวอย่าง ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สป.2)

..... ขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร อีก 1 แห่ง ตั้งอยู่เลขที่ 271 ถนนเทศบาลประมัย.....
อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม โทร. 0 3421 2223.....

24. การขอขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร และ การขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร ของสถานที่ตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว

เมื่อผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร มีความประสงค์จะขอขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร และการขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารจากเดิมที่ได้รับอนุญาต ผู้รับอนุญาตจะต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการต่อไปได้

1. ยื่นคำขอตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่
2. เมื่อตรวจสอบสถานที่ “ผ่าน” ยื่นเอกสารหลักฐาน เพื่อขอขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร และ
ขอขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.1	เอกสารหลักฐานตาม แบบ NPT-Food 023 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ หรือ	เอกสารหลักฐานตามแบบ NPT-Food 038 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ หรือ
2.2	เอกสารหลักฐานตามแบบ NPT-Food 025	เอกสารหลักฐานตามแบบ NPT-Food 040 แบบ

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ	ตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ
2.3	แบบ สบ.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 2 ฉบับ
2.4	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.5	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

ตัวอย่าง ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)

(ให้ระบุลักษณะขอแก้ไขตามที่สถานที่เปลี่ยนแปลง)

..... 1. ขอย้าย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร จากเดิมกำลังรวมเครื่องจักร 10.50 แรงม้า เป็น 20.10 แรงม้า

..... 2. ขอย้าย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร จากเดิมขนาดพื้นที่อาคารผลิตอาหาร 50 ตารางเมตร เป็นขนาด 230 ตารางเมตร ซึ่งมีการก่อสร้างอาคารผลิตอาหารเพิ่มเติม จำนวน 1 อาคาร โดยมีรายละเอียดของอาคารเดิม (อาคารที่ได้รับอนุญาตเดิม) ขนาดพื้นที่ 50 ตารางเมตร อาคาร 2 (อาคารใหม่) ขนาดพื้นที่ 180 ตารางเมตร.....

ตอนที่ 8

การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง
กรณีไม่ต้องตรวจสอบสถานที่

การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลง กรณีไม่ต้อง

ตรวจสอบสถานที่

เมื่อผู้รับอนุญาตผลิตอาหารแล้วมีความประสงค์จะขอแก้ไขรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ที่ได้รับอนุญาตไว้หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) ได้แก่

25.1 แก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร (ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนบุคคลผู้รับอนุญาตหรือนิติบุคคลผู้รับอนุญาต)

25.2 แก้ไขที่อยู่ของสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ไม่ใช่เป็นการย้ายสถานที่ที่รับอนุญาตไว้)

25.3 เปลี่ยนชื่อ-สกุลของผู้รับอนุญาต (กรณีบุคคลธรรมดา) หรือเปลี่ยนชื่อ-สกุล ของผู้ดำเนินการ (กรณีนิติบุคคล) (ที่ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนตัวบุคคล)

25.4 เปลี่ยน เพิ่ม หรือลด ผู้ดำเนินการ (กรณีนิติบุคคล)

25.5 ยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหารและยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (ที่มีมากกว่า 1 แห่ง)

ที่ได้รับอนุญาตไว้ในใบอนุญาตผลิตอาหารหรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1)

25.6 การเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเป็นบริษัทมหาชน หรือแปรรูปนิติบุคคล หรือควบรวมกิจการ

ผู้รับอนุญาตจะต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการต่อไปได้ โดยให้ยื่นคำขอคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4) สำหรับกรณีที่สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน คือ ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)

ส่วนสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ ผู้รับอนุญาตได้รับแบบ สป.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ให้ยื่นแบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

รายการแก้ไข	ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน	ผลิตเข้าข่ายโรงงาน
กรณีไม่ต้องตรวจสอบสถานที่	☐ แบบ สป.2	☐ แบบ ส.4
(1) การขอแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร (ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนบุคคลผู้รับอนุญาตหรือนิติบุคคลผู้รับอนุญาต) (2) การขอแก้ไขที่อยู่ของสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ไม่ใช่เป็นการย้ายสถานที่ที่รับอนุญาตไว้) เช่น การเปลี่ยนแปลงเลขหมายประจำบ้าน เนื่องจากสำนักงานเขตแจ้งเปลี่ยนแปลงแต่สถานที่ผลิตยังคงตั้งอยู่ที่เดิม (3) การขอเปลี่ยนชื่อ-สกุลของผู้รับอนุญาต (กรณีบุคคลธรรมดา) หรือเปลี่ยนชื่อ-สกุล ของผู้ดำเนินการ (กรณีนิติบุคคล) (ที่ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนตัวบุคคล) (4) การขอเปลี่ยน เพิ่ม หรือลด ผู้ดำเนินการ (กรณีนิติบุคคล) (5) การขอยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหารและ/หรือยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (ที่มีมากกว่า 1 แห่ง) ที่ได้รับอนุญาตไว้ สำหรับในกรณีที่เป็นการประกาศแก้ไขกลุ่มประเภทอาหารโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้รับอนุญาตมีความประสงค์จะยกเลิกประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาตการผลิตอาหารไว้บางประเภท ให้ผู้รับอนุญาตยื่นความประสงค์ขอแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร หรือขอยกเลิกการผลิตอาหารบางประเภท หรือขอยกเลิกสถานที่เก็บอาหารให้ถูกต้องตามหลักฐานเอกสาร (6) การขอเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตหรือแปรรูปนิติบุคคลตามกฎหมาย		
(7) ใบแทน/ขอสำเนา	☐ แบบ นฐ-อ.011 (ขอสำเนา)	☐ แบบ อ.4
(8) ต่ออายุใบอนุญาตแบบ มีใบรับรองหรือ ผลการตรวจครอบคลุมทุกประเภทอาหาร	☒ ไม่มีต่ออายุอนุญาต	☐ แบบ อ.3

25.1 แกไขซื้อสถานที่ผลิตอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.1.1	แบบ NPT-Food 026 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 041 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.1.2	แบบ สบ.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.1.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.1.4	สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ ที่แจ้งแก้ไขชื่อสถานที่ประกอบพาณิชย์กิจ (ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนบุคคลผู้รับอนุญาต) หรือ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่แจ้งแก้ไขชื่อนิติบุคคลชื่อใหม่แล้ว (ที่ไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนนิติบุคคล)	
2.1.5	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

ตัวอย่างที่ 1 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สบ.2)

..... ขอแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหารจาก บริษัท อาหารดีดี จำกัด เป็น บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด.....

25.2 แกไขที่อยู่ของสถานที่ผลิต หรือ สถานที่เก็บอาหาร

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.2.1	แบบ NPT-Food 027 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 042 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.2.2	แบบ สบ.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.2.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.2.4	หลักฐานเอกสารการแจ้งแก้ไขที่อยู่ของสถานที่ขอแก้ไขจากส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น อำเภอ เทศบาล อบต. สำนักงานเขต กระทรวงมหาดไทย เป็นต้น	
2.2.5	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

ตัวอย่างที่ 2 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สบ.2)

..... ขอแก้ไขที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหารจาก ตั้งอยู่เลขที่ 170 ถนนเทศา ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม. เป็น ตั้งอยู่เลขที่ 270 ถนนเทศา ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐมจังหวัดนครปฐม เนื่องจาก

เทศบาลนครนครปฐม เปลี่ยนแปลงเลขทะเบียนบ้าน.....

25.3 เปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุล ของผู้รับอนุญาต (กรณีบุคคลธรรมดา) หรือ เปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุล ของผู้ดำเนินการกิจการ (กรณีนิติบุคคล)

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.3.1	แบบ NPT-Food 028 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 043 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.3.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.3.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.3.4	หลักฐานเอกสารการแจ้งเปลี่ยนชื่อ-สกุล ของผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการ ตามแต่กรณี (กรณีผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการเป็นคนต่างดาว ให้แนบ work permit ที่แก้ไขชื่อตัว-ชื่อสกุลที่ถูกต้องแล้ว)	
2.3.5	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

ตัวอย่างที่ 3 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สป.2)

..... ขอเปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุล ของผู้ดำเนินการ กิจการ จาก นายมานะ จีเอ็มพี เป็น นายวิริยะ จีเอ็มพี.....

25.4 เปลี่ยน หรือ เพิ่ม หรือ ลด ผู้ดำเนินการกิจการ (กรณีนิติบุคคล)

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.4.1	แบบ NPT-Food 029 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 044 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.4.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.4.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.4.4	สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีเป็นคนต่างดาวให้ใช้ work permit) ของผู้ดำเนินการคนใหม่หรือเพิ่มจากผู้ดำเนินการคนเดิม	
2.4.5	สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตตามใบอนุญาตนำเข้าอาหาร (คัดลอกจากกระทรวงพาณิชย์ไม่เกิน 6 เดือน)	
2.4.6	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการคนใหม่จากนิติบุคคลผู้ขออนุญาตพร้อมติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้ดำเนินการใหม่ 1 คน (ตามแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการของสำนักงาน)	

	คณะกรรมการอาหารและยา (ถ้ามีหลายคนกำหนดเงื่อนไขการลงชื่อด้วย)
2.4.7	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง

ตัวอย่างที่ 4 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สบ.2)

กรณีเพิ่มผู้ดำเนินการและเงื่อนไขการลงนามของผู้ดำเนินการ

..... ขอเพิ่มผู้ดำเนินการ จำนวน 2 คน ได้แก่ 1. นายมานะ จีเอ็มพี และ 2. นายปิติ จีเอ็มพี
โดยเงื่อนไขผู้ดำเนินการคนใดคนหนึ่งลงนามผูกพัน.....

ตัวอย่างที่ 5 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สบ.2)

กรณีเปลี่ยนผู้ดำเนินการ

..... ขอเปลี่ยนผู้ดำเนินการจากนายมานะ จีเอ็มพี เป็น นายปิติ จีเอ็มพี

ตัวอย่างที่ 6 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไขฯ (แบบ สบ.2)

กรณีลดผู้ดำเนินการ

..... ขอลดผู้ดำเนินการ จำนวน 1 คน ได้แก่ นายมานะ จีเอ็มพี

25.5 ยกเลิก หรือ แก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร และ ยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร (ที่มีมากกว่า

1 แห่ง) ที่ได้รับอนุญาตไว้

สำหรับในกรณีที่มีการประกาศแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้รับอนุญาตมีความประสงค์จะยกเลิกกลุ่มประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาตการผลิตอาหารไวบางประเภท ให้ผู้รับอนุญาตยื่นความประสงค์ขอแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร หรือขอยกเลิกการผลิตอาหารบางประเภท หรือ ขอยกเลิกสถานที่เก็บอาหารให้ถูกต้องตามหลักฐานเอกสาร คือ

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.5.1	แบบ NPT-Food 030 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 045 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.5.2	แบบ สบ.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.5.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)

	โรงงาน (แบบ สบ.2) (ฉบับจริง)	
2.5.4	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

25.5.1 กรณียกเลิกสถานที่เก็บอาหาร

ตัวอย่างที่ 7 ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)
สำหรับขอยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร

.....ขอยกเลิกสถานที่เก็บอาหาร เลขที่ 171 ถนนเทศา ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม
จังหวัดนครปฐม.....

25.5.2 กรณีขอยกเลิกประเภทอาหารที่ผลิต

ตัวอย่างที่ 8 ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)
สำหรับขอยกเลิกผลิตอาหาร

..... ขอยกเลิกผลิตอาหาร ประเภท เครื่องดื่มภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.....

25.5.3 กรณีขอแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร โดยขอจัดกลุ่มอาหารใหม่

ตัวอย่างที่ 9 กรณีเข้าข่ายโรงงาน ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) สำหรับขอจัดกลุ่มอาหาร

.....ขอจัดกลุ่มประเภทอาหารใหม่ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด.....

ตัวอย่างที่ 10 กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบบ สบ.1 เดิมและแบบ สบ.2 (ถ้ามีการแก้ไขเพิ่มเติม) ได้รับอนุญาตอาหารกลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ประเภท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต่อมา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร เป็นอาหารกลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

* ข้อความในการกรอกแบบแก้ไข (แบบ สบ.2) สำหรับขอจัดกลุ่มอาหาร

.....ขอจัดกลุ่มประเภทอาหารจากเดิม อาหารกลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ประเภท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็น อาหารกลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ประเภท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

25.5.4 กรณีขอแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร โดยขอจัดกลุ่มอาหารใหม่ เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการประกาศรายละเอียดของอาหารประเภทรุ่นใหม่

ตัวอย่างที่ 11 ข้อความในการกรอกคำขอฯ (แบบ ส.4) และแบบแก้ไขฯ (แบบ สป.2) สำหรับ
ขอจัดกลุ่มอาหาร เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการประกาศ
รายละเอียดของอาหารประเภทรุ่นใหม่ เช่น เนยเทียม เป็น เนยเทียม เนยผสม
ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

.....ขอจัดกลุ่มประเภทอาหารใหม่ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดได้แก่ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือ
มาตรฐาน ประเภท เนยเทียม เป็น อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ประเภท เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม
และผลิตภัณฑ์เนยผสม.....

ข้อเพิ่มเติม กรณีขอยกเลิกผลิตประเภทอาหาร

หากใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย
โรงงาน (แบบ สป.1) ที่ขอยกเลิกผลิตประเภทอาหาร มีประเภทอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ
ยาไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้ผู้ประกอบการ ยื่นได้โดยตรงที่สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยาหรือให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่รับยื่นขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารส่งให้สำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไป

25.6 การเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตเป็นบริษัทมหาชน หรือ แปรสภาพ-
นิติบุคคล หรือ **ควรวรรณกิจการของนิติบุคคล**

สำหรับในกรณีนิติบุคคลที่ได้รับอนุญาตไว้ที่มีการกระจ่ายหุ้นเพิ่มขึ้นเป็นบริษัทมหาชน หรือ แปรสภาพ
นิติบุคคล หรือ ควรวรรณกิจการ สามารถแจ้งขอแก้ไขสถานะของนิติบุคคลที่ได้รับอนุญาตไว้ตามหลักฐานเอกสาร คือ

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
2.7.1	แบบ NPT-Food 031 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึก ข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ	แบบ NPT-Food 046 แบบตรวจสอบคำขอและ บันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ หรือ
2.7.2	แบบ สป.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน 2 ฉบับ	แบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาต ผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ
2.7.3	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (ฉบับจริง) หากมีการแก้ไขสถานที่ผลิต อาหารใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน (แบบ สป.2) (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) (ฉบับจริง)
2.7.4	สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชน หรือสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน นิติบุคคลที่	

ลำดับ	สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน
	แปรรูป หรือนิติบุคคลที่ควบรวมกิจการ (ที่มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงล่าสุด)	
2.7.5	สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นของบริษัทมหาชน หรือของนิติบุคคลที่แปรรูป หรือนิติบุคคลที่ควบรวมกิจการ (ที่มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงล่าสุด) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นชาวต่างชาติตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ประเภทการประกอบธุรกิจ ต้องไม่ขัดกับพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542)	
2.7.6	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการจากนิติบุคคลผู้ขออนุญาตในสถานะใหม่ พร้อมติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้ดำเนินการ 1 คน (ตามแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	
2.7.7	สำเนาทะเบียนบ้านสำนักงานใหญ่ (กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลง)	
2.7.8	หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง	

25.6.1 กรณีแปรรูปเป็นบริษัทมหาชน

ตัวอย่างที่ 12 ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)

สำหรับแปรรูปเป็นบริษัทมหาชน

..... ขอเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่แปรรูปมาเป็นบริษัทมหาชน จาก บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด เป็น บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด มหาชน ตามหนังสือรับรองเลขที่.....ลงวันที่.....

25.6.2 กรณีแปรรูปนิติบุคคลเป็นบริษัทจำกัด

ตัวอย่างที่ 13 ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)

สำหรับแปรรูปนิติบุคคล

..... ขอเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่แปรรูปนิติบุคคล จาก ห้างหุ้นส่วนจำกัด อาหารจีเอ็มพี เป็น บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด ตามหนังสือรับรองเลขที่.....ลงวันที่.....

25.6.3 กรณีควบรวมกิจการนิติบุคคล

ตัวอย่างที่ 14 ข้อความในการกรอกคำขอ (แบบ ส.4) หรือแบบการแก้ไข (แบบ สบ.2)

สำหรับควบรวมกิจการ

..... ขอเปลี่ยนแปลงสถานะนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่เกิดจากการควบรวมกิจการ จาก บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด และบริษัท อาหารดีดี จำกัด เป็น บริษัท อาหารจีเอ็มพี จำกัด ตามหนังสือรับรองเลขที่.....ลงวันที่.....

การกรอกคำขออนุญาตแบบ ส.4 ในรูปนิติบุคคล

แบบ ส.4

เลขรับที่
ลงวันที่
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร

1. ข้าพเจ้านายมานะ จีเอ็มพี..... อายุ ..42... ปี สัญชาติ ...ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 7300700399999..... ออกให้ ณอำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่ ...170..... ตรอก/ซอย-..... หมู่ที่ ...-.... ถนนเทศบาล.....
ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม.....
โทรศัพท์0 3421 2222.....

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่ผ.12/2522.....
ซึ่งให้ไว้แก่บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..... โดยมีนายมานะ จีเอ็มพี.....
เป็นผู้ดำเนินการ สถานที่ผลิตอาหารฯ เลขที่170..... ตรอก/ซอย-.....
ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ ...-..... ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม...
จังหวัด ...นครปฐม..... โทรศัพท์ ...0 3421 2222...

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง
.....1. ขอเพิ่มผู้ดำเนินการอีก 1 คน ได้แก่ นายบิต จีเอ็มพี โดยมีเงื่อนไขผู้ดำเนินการคนใด
คนหนึ่งลงนามผูกพันใบอนุญาต.....
.....2. แก้ไขเลขหมายประจำบ้านสถานที่เก็บอาหาร จากเลขที่ 170-171 ถนน เทศา ตำบล
พระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม...เป็น 201-202 ถนนเทศบาล ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอ
เมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม..เนื่องจากเทศบาลนครนครปฐม กำหนดเลขที่บ้านใหม่.....
.....
.....

พร้อมคำขอฯนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ

.....1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการใหม่.....
.....2. หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ.....
.....3. หนังสือรับรองบริษัท.....
.....4. สำเนาเอกสารการแจ้งเปลี่ยนเลขหมายประจำบ้านจากเทศบาลนครนครปฐม.....
.....5. ใบอนุญาตผลิตอาหารอาหาร ที่ ผ.12/2522.....

(ลงลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

(นายมานะ จีเอ็มพี..) ผู้ดำเนินการกิจการ

แบบ สป.2

ตัวอย่าง การพิมพ์ แบบ สป.2 ในรูปนิติบุคคล

เลขรับที่

วันที่

แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

1. ข้าพเจ้านายปิติ.....นามสมมุติ..... เป็นผู้ดำเนินการกิจการของสถานที่ผลิต
ชื่อ ...อาหารจีเอ็มพี..... เลขที่ ...170.....
ตรอก/ซอย ...-..... ถนนเทศบาล..... หมู่ที่ ...-... ตำบล/แขวงพระปฐมเจดีย์.....
อำเภอ/เขตเมืองนครปฐม..... จังหวัดนครปฐม..... รหัสไปรษณีย์ ...73000.....
โทรศัพท์ ...0 3421 3279 - 80... โทรสาร ...0 3425 1550.. เลขสถานที่ผลิตอาหาร ...73-2-09999...

ขอแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหาร ดังนี้

- ...1. ขอเปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ บริษัท อาหารสมมุติ จำกัด เป็น บริษัท อาหารดีดี จำกัด.....
...2. ขอเปลี่ยนชื่อตัวและชื่อสกุลของผู้ดำเนินการ จากนายปิติ นามสมมุติ เป็น นายวิริยะ อาสา.....
...3. ขอเพิ่มผู้ดำเนินการกิจการ ได้แก่ นายมานะ จีเอ็มพี โดยมีเงื่อนไขผู้ดำเนินการคนใดคนหนึ่งลงนามผูกพัน

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้

- ☒ 2.1 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) จำนวน 2 ฉบับ
☒ 2.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร
รวมทั้งจำนวนคนงาน
☒ 2.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
☒ 2.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
☒ 2.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
☒ 2.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจ
ลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
☐ 2.7 สำเนารูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
☒ 2.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
☒ 2.9 อื่นๆ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน. สำเนาหนังสือแสดงการเปลี่ยนชื่อตัว-ชื่อสกุล

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าการผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการกิจการ

(.....)

25.7 การขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.4) หรือ การขอสำเนาเอกสาร

แบบ สป.1 และ แบบ สป.2

1. ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ขอ 6 กำหนดไว้ว่า ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตาม แบบ อ.4 ทายกฎกระทรวง พรอมหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.4

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมแต่ให้กำกับคำว่า "ใบแทน" ไว้ที่ด้านหน้ามุมซ้ายมือเหนือเลขที่ใบอนุญาตด้วย

กรณีคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) หรือ แบบการแก้ไขรายละเอียดของสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) สูญหาย หรือ ขำรุด หรือถูกทำลายบางส่วน สามารถขอสำเนาเอกสารแบบ สป. 1 หรือ แบบ สป.2 (แบบ สป. 1 และแบบ สป.2 ไม่มีการขอใบแทน)

2. หลักฐานและเอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร

2.1 สูญหาย ให้ยื่น

2.1.1 คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.4) จำนวน 1 ฉบับ

2.1.2 ใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหายของสถานีดำรงแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหาย ที่ระบุว่า “ใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ชื่อสถานที่ผลิต..... ได้สูญหายไป” ความที่เว้นไว้ให้แจ้งเลขที่ใบอนุญาตและชื่อสถานที่ผลิต)

2.2 ขำรุดหรือถูกทำลายบางส่วน ให้ยื่น

2.2.1 คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.4) จำนวน 1 ฉบับ

2.2.2 เอกสารเอกสารต้นฉบับที่ขอใบแทนที่ขำรุดหรือถูกทำลาย

2.3 ค่าธรรมเนียมใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 500 บาท (หกร้อยบาทถ้วน)

2.4 แบบ NPT-Food 036 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ

3. แบบ สป.1 และแบบ สป.2 สูญหาย หรือ ขำรุด หรือ ถูกทำลายบางส่วน

3.1 สูญหาย ให้ยื่น

3.1.1 คำขอคัดสำเนาเอกสาร จำนวน 1 ฉบับ

3.1.2 ใบแจ้งความฉบับจริงที่ระบุว่า “แบบ สป.ชื่อสถานที่ผลิต..... ได้สูญหายไป” ความที่เว้นไว้ให้แจ้งเลขรหัสแบบฟอร์ม 1 หลัก เช่น แบบ สป.1 และชื่อสถานที่ผลิต)

3.2 ขำรุดหรือถูกทำลายบางส่วน ให้ยื่น

3.2.1 คำขอคัดสำเนาเอกสาร จำนวน 1 ฉบับ

3.2.2 เอกสารเอกสารต้นฉบับที่ขอคัดสำเนาที่ขำรุดหรือถูกทำลาย

3.3 แบบ NPT-Food 032 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ จำนวน 1 ฉบับ

4. **ค่าธรรมเนียมใบแทน** ฉบับละ 500 บาท ส่วนขอสำเนาเก็บค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของทางราชการ พ.ศ. 2540 ยกเว้น ค่าใช้จ่ายในการถ่ายเอกสารที่ผู้ให้บริการถ่ายเอกสารเรียกเก็บ (ร้านถ่ายเอกสารเอกชน) ในกรณีที่เอกสารมีจำนวนมาก

5. หนังสือมอบอำนาจ กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง

ตัวอย่าง

การกรอกคำขออนุญาตแบบ อ.9 ในรูปนิติบุคคล

แบบ อ.๙

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นฝักรอก)

คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่...บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้านายมานะ จีเอ็มพี อายุ ..42..... ปี สัญชาติไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....7300700399999.....ออกให้ ณ.....อำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่.....170....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....เทศบาลหมู่ที่.....
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม.....จังหวัด.....นครปฐม.....
โทรศัพท์0 3421 2222.....

ขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่ ผ.12/2522...ในนามของ
.....บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..... สถานที่ผลิตอาหารชื่อ ...บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด.....
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....201-202.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....เทศบาล.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง...
พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต.....เมืองนครปฐม.....
จังหวัด.....นครปฐม.....โทรศัพท์...0 3421 2222

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาตสูญหาย.....

.....
.....

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

(นายมานะ จีเอ็มพี) ผู้ดำเนินกิจการ

- หมายเหตุ
1. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหายของ
สถานีดำรงแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย
 2. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วน
นั้นมาด้วย

ตัวอย่าง การกรอกคำขอคัดสำเนาเอกสาร

แบบ นฐ-อ.011

เลขรับที่
ลงวันที่
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอสำเนาเอกสาร

เขียนที่.....สุภาพดี.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านายสมมติ...สมมติ..... อายุ...40... ปี สัญชาติไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....999999999999..... ออกให้ ณ...อำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่.....701..... ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....ทหารบก..... หมู่ที่ ...-
ตำบล/แขวง.....พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม..... จังหวัด.....นครปฐม.....
รหัสไปรษณีย์...73000.....โทรศัพท์.....0 3425 555.. โทรสาร..0 3425 5555.....ในนามของ (ชื่อผู้รับอนุญาต
และชื่อสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า)สุภาพดี.....
.....อยู่เลขที่.....701.....ตรอก/ซอย.....-.....
ถนน.....ทหารบก.....หมู่ที่...-.....ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม.....
จังหวัด...นครปฐม..... รหัสไปรษณีย์...73000..... โทรศัพท์...0 3425 5555..... โทรสาร ...0 3425 5555....
ขอสำเนาเอกสารที่มีคำรับรองถูกต้อง ดังนี้

๑. คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.๑) ที่.....73-2-99999.....
๒. คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สป.๓) เลขสารอาหารที่.....
๓. ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สป.๕) เลขสารบบอาหาร ที่
- ๔

เหตุผลที่ขอคัดสำเนาเอกสาร.....เอกสารสูญหาย.....

พร้อมคำขอ นี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ1. สำเนาทะเบียนแจ้งความเอกสารหาย.....
.....2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน.....

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ
(.....)

สำหรับเจ้าหน้าที่

- ☐ อนุญาตและเก็บค่าธรรมเนียมตามกฎหมายกระทรวงของพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารทางราชการ
- ☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้อนุญาต

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่

ตอนที่ 9

การต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

26. การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

ตามมาตรา 18 กำหนดให้ใบอนุญาตผลิตอาหารที่ออกตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 ให้ใช้ไดจนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีสามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ไดจนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตต่ออายุใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ผู้รับอนุญาตที่ต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตในปีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารสิ้นอายุพร้อม หลักฐานประกอบต่อผู้อนุญาต ซึ่งยึดถือตามสถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไปตามใบอนุญาตผลิตอาหารที่รับอนุญาตไว้

หมายเหตุ : หากมีการย้ายสถานที่ผลิตอาหาร ขอให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร พร้อมคำขอย้ายสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร และปฏิบัติตามระเบียบการขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ได้กำหนดไว้พร้อมกันไปด้วย

สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) ไม่มีการต่ออายุใบอนุญาต

1. หลักฐานและเอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

กรณีที่ 1 มีผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร “ผ่าน” หรือมีใบรับรองระบบประกันคุณภาพเทียบเท่า จีเอ็มพี กฎหมาย ครอบคลุมถูกต้อง ให้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและจัดเตรียมเอกสารสำหรับต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารตามแบบ NPT-Food 035 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.3) พร้อมชำระค่าการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ตามบัญชี 1

ลำดับ	บุคคลธรรมดา	นิติบุคคล
1.	เอกสารหลักฐานตาม แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ (แบบ NPT-Food 035) จำนวน 1 ฉบับ	เอกสารหลักฐานตาม แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ (แบบ NPT-Food 035) จำนวน 1 ฉบับ
2.	คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.3) จำนวน 1 ฉบับ	คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.3) จำนวน 1 ฉบับ
3.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (ฉบับจริง) หรือใบแทน (ฉบับจริง)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (ฉบับจริง) หรือใบแทน (ฉบับจริง)

เอกสารหลักฐานที่แสดงว่าสถานที่ผลิตอาหารได้ปฏิบัติตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา 6 (7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้แก่

(1) สำเนาผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตที่ผ่านตามเกณฑ์ จีเอ็มพี กฎหมาย สำหรับต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ซึ่งตรวจโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ตรวจแล้วไม่เกิน 1 ปีและมีขอบข่ายครอบคลุมทุกประเภทอาหาร ตามที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สามารถตรวจสอบรายชื่อที่เว็บไซต์ สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เลือก หน่วยตรวจหรือรับรอง หรือ

(2) สำเนาหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจากหน่วย

ตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งหนังสือรับรองดังกล่าวยังไม่หมดอายุ และมีขอบข่ายครอบคลุมทุกประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สามารถตรวจสอบรายชื่อที่เว็บไซต์ สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เลือกลงหน่วยตรวจหรือรับรอง หรือ

(3) สำเนาใบรับรองระบบประกันคุณภาพ GMP หรือ HACCP หรือ ISO 22000 ตามมาตรฐานสากล จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจากหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body : AB) ซึ่งใบรับรองดังกล่าวยังไม่หมดอายุและมีขอบข่ายครอบคลุมทุกประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบรายชื่อหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body : AB) ที่เว็บไซต์ www.iaf.nu หรือ www.acfs.go.th

กรณีที่ 2 สถานที่ผลิตอาหารตามใบอนุญาต ไม่มีผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร “ผ่าน” หรือไม่มีใบรับรองระบบประกันคุณภาพเทียบเท่า จีเอ็มพี กฎหมาย ไม่ครอบคลุมทุกประเภทอาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่...) พ.ศ. เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ของประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต โดยสถานที่ต้องไม่มีการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง รายการเครื่องมือเครื่องจักร จะต้องรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านเกณฑ์ของกฎหมาย จึงนำมายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ดังนี้

(1) ต้องยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร และจัดเตรียมเอกสารสำหรับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามแบบ NPT-Food 069 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร สำหรับขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร พร้อมชำระค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ตามบัญชี 2 หากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกประเภทอาหารต้องดำเนินการมาพร้อมกันในคราวเดียว

(2) เมื่อได้รับหลักฐานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านเกณฑ์ของกฎหมาย จึงนำมายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ ตาม**กรณีที่ 1** และชำระค่าการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ตามบัญชี 1

ทั้งนี้ สถานที่ผลิตอาหาร หากไม่ผ่านประเมิน จีเอ็มพี กฎหมาย หรือกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หรือมีใบรับรองระบบประกันคุณภาพเทียบเท่า จีเอ็มพี กฎหมาย จะไม่สามารถยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารได้

กรณีที่ 3. สถานที่ผลิตอาหารตามใบอนุญาต ที่มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงเครื่องมือเครื่องจักรและจำนวนแรงม้า จำนวนคนงาน หรือแบบแปลนแผนผังของอาคารผลิตหรืออาคารเก็บอาหาร หรือยกเลิกประเภทอาหารที่ผลิต ที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร จากที่ได้รับอนุญาตไว้ในใบอนุญาตผลิตอาหาร จะต้องรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านก่อนยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ดังนี้

(1) ต้องยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร และจัดเตรียมเอกสารสำหรับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามแบบ NPT-Food 068 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร สำหรับขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) / ขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหาร / ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร / เพิ่มหรือลดสถานที่ผลิตอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร / ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร พร้อมชำระค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ตามบัญชี 2

(2) เมื่อได้รับหลักฐานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านเกณฑ์ของกฎหมาย จึงนำมายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฯ ตาม **กรณีที่ 1** และชำระค่าการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ตามบัญชี 1

ตัวอย่าง

การกรอกคำขออนุญาตแบบ อ.3 ในรูปนิติบุคคล

แบบ อ.6

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่...บริษัท มานะ จีเอ็มพี จำกัด... **1**

วันที่...เดือน..... **2**พ.ศ.....

3 ข้าพเจ้า ...นายมานะ จีเอ็มพี อายุ42..... ปี สัญชาติไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่...7300700399999.....ออกให้ ณ.....อำเภอเมืองนครปฐม.....
อยู่เลขที่.....170.....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....เทศบาลหมู่ที่.....
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต...เมืองนครปฐม.....จังหวัด.....นครปฐม.....
โทรศัพท์0 3421 2222.....

4 ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่ผ.12/2522.....ในนามของ

4/1 ..บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด.. สถานที่ผลิตอาหารชื่อ .. **4/2** บริษัท มานะฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด..
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....201-202.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....เทศบาล.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง...พระปฐมเจดีย์.....อำเภอ/เขต.....เมืองนครปฐม.....จังหวัด.....นครปฐม.....
โทรศัพท์.....0 3421 2222 ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่ .1.เดือนมกราคม..... พ.ศ...2556...
และสิ้นอายุเมื่อวันที่ .31... เดือน ...ธันวาคม...พ.ศ...2558...

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(1) ใบอนุญาตนำผลิตอาหารหรือใบแทน

(2) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(3) **5**

(4) **5**

(5) **5**

(6) **5**

(7) **5**

(8) 5

(ลายมือชื่อ) 6 ผู้ยื่นคำขอ
(นายมานะ จีเอ็มพี)

แนวทางการกรอกคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.3)

1 เขียนที่.....

- ระบุชื่อสถานที่ผลิตอาหาร หรือ ที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหาร

2 วันที่

- วันที่ที่ผู้ขอยื่นต่อคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3 ข้าพเจ้า.....

3.1 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อ นามสกุลและที่อยู่ ตรงกับทะเบียนบ้าน

3.2 กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อผู้ดำเนินการที่นิติบุคคลนั้นไดมอบอำนาจให้ตามหนังสือมอบอำนาจ และแต่งตั้งผู้ดำเนินการ หรือระบุชื่อกรรมการผู้มีอำนาจตามเงื่อนไขในการจดทะเบียนนิติบุคคลลงนามแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต ที่แนบมาพร้อมคำขอ หากนิติบุคคลนั้นได้มอบอำนาจให้ผู้ดำเนินการมากกว่า 1 คน และกำหนดเงื่อนไขผู้ดำเนินการต้องลงนามร่วมกันตามหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ ในข้อ 3. ข้าพเจ้า.....ต้องพิมพ์เอกสารในข้อนี้เพิ่มเติมตามจำนวนผู้ดำเนินการที่กำหนดให้ลงนามร่วมกันในใบอนุญาตผลิตอาหารและระบุเงื่อนไขของผู้ดำเนินการในการลงนามผูกพันของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (กรณีนี้ แบบ อ.6 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงชื่อรับรองเอกสารทุกหน้า)

4 ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารตามใบอนุญาตที่.....(กรอกเลขที่อนุญาตที่อยู่หัวมุมด้านซ้ายบนในใบอนุญาต)...

ในนามของ.....

4/1 ผู้รับอนุญาตเป็น

4.1.1 บุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อเช่นเดียวกับ 3.1

4.1.2 นิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคล เช่น บริษัท หรือห้างหุ้นส่วนจำกัด เป็นต้น

4/2 สถานที่ผลิตชื่อ

4.2.1 กรณีผู้รับอนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อสถานที่ตามใบอนุญาตผลิตอาหาร

4.2.2 กรณีผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคลนั้น เว้นแต่จะใช้อื่น (สาขา) ตามที่ระบุไว้ใน

หนังสือรับรองการจดทะเบียนฯ จากกระทรวงพาณิชย์ (ดูได้จากใบอนุญาตผลิตอาหารที่รับอนุญาตไว้)

5 เอกสารหลักฐานอื่นๆ ที่ต้องแนบเพิ่มเติม (ถ้ามี) ให้ระบุตั้งแต่ (3) เป็นต้นไป

6 (ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นขอ

ให้ผู้ที่มีชื่อตามข้อ 3. เป็นผู้ลงลายมือ แลวงเล็บข้างใดโดยพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจงเป็นภาษาไทย

กำกับไว้ และหรือประทับตราบริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด หากมีการระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนฯ (กรณีกรรมการของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนาม)

หมายเหตุ

1. ให้กรอกข้อความให้ครบถ้วน และถูกต้องตามความเป็นจริง

2. ช่องว่างใดที่ไม่ใช่ให้ขีด (-) เสีย

27. การดำเนินการกรณีใบอนุญาตผลิตอาหารขาดอายุ

หากผู้รับอนุญาตไม่ได้มายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ภายในวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่หมดอายุที่แสดงไว้ในใบอนุญาต ให้หมายถึงใบอนุญาตนั้นขาดอายุ และผู้รับอนุญาตนั้นจะถือว่าเป็นผู้ขออนุญาตใหม่ ซึ่งจะต้องรับดำเนินการต่อไปนี้

1. ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารใหม่ ตามแบบ อ.1 และตามระเบียบ อห.2 การขออนุญาตผลิตอาหาร

2. เจ้าหน้าที่ไปตรวจสถานที่ผลิตเพื่อตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมายตามประเภทอาหารที่ขอ อนุญาต หรือเกณฑ์ Minimum Requirement ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) (แล้วแต่กรณี) วานับตั้งแต่วันที่ ใบอนุญาตขาดอายุ ผู้รับอนุญาตมีการผลิตหรือไม่

2.1 หากพบว่าไม่มีการผลิต ให้ผู้รับอนุญาตทำบันทึกคำให้การเพื่อยืนยันว่า นับตั้งแต่วันที่ ใบอนุญาตขาดอายุ ผู้รับอนุญาตไม่ได้มีการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายแต่อย่างใด รวมทั้งชี้แจงเหตุผลที่ไม่มีการผลิตประกอบ จากนั้นเจ้าหน้าที่จะพิจารณาดำเนินการออกใบอนุญาตผลิตอาหารต่อไป

2.2 หากพบว่ามีการผลิต ให้ผู้รับอนุญาตทำบันทึกคำให้การเพื่อแจ้งว่า นับตั้งแต่วันที่ใบอนุญาต ขาดต่ออายุ ผู้รับอนุญาตดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลารวมทั้งสิ้นเท่าใด และรับทราบว่าจะระวางโทษ ปรับเป็นรายวัน วันละไม่น้อยกว่า 500 บาท แต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดต่ออายุ จากนั้นเจ้าหน้าที่จะส ่งเรื่องให้ติดการเปรียบเทียบปรับ ตามมาตรา 74 และพิจารณาดำเนินการออกใบอนุญาตผลิตอาหารต่อไป (กรณีเป็นนิติบุคคล เปรียบเทียบปรับนิติบุคคลและผู้ดำเนินการ)

หมายเหตุ :

(1) ผู้รับอนุญาตใหม่ กรณีขาดอายุใบอนุญาตนี้ จะต้องยื่นขอรับเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต เพื่อจำหน่ายใหม่ต่อไป แล้วแต่กรณี โดยไม่อาจใช้เลขสารบบอาหารที่รับอนุญาตไว้เดิมได้ การขอรับเลขสารบบอาหารของผลิต ภัณฑ์ใหม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด กล่าวคือ หยุดการผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารและเลขสารบบอาหาร ใหม่ของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น

(2) การยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารใหม่ภายหลังการขาดต่ออายุ ไม่เป็นเหตุบรรเทาอนุญาตให้ทำการผลิต เพื่อจำหน่ายก่อนที่จะได้รับอนุญาตใหม่จากผู้อนุญาตใด ผู้ฝ่าฝืนย่อมมีความผิดตามมาตรา 74 เป็นหลัก จนกว่าจะได้รับการ แจงอนุญาตหรือไม่อนุญาต

(3) มาตรา 74 ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิตซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว โดยมีได้ยื่นคำขอต่ออายุ ใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาท แต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ

ภาคผนวก